

ДРОЖЖИ



VIW® FRUITY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ОПИСАНИЕ



Дрожжи, отобранные для энологического использования, с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта); штамм отнесен к *Saccharomyces cerevisiae* согласно старой классификации Лоддера 1970 года.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® FRUITY - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства престижных красных вин, с чистой ферментацией, проводимой при температуре 18-24°C.

Помимо отличной кинетики ферментации, этот сорт продемонстрировал способность поддерживать со временем как фруктовые ноты красного, так и пряные, в частности, связанные с элегантными оттенками перца. VIW® FRUITY отличается превосходной устойчивостью к воздействию алкоголя и диоксида серы.

ПРИМЕНЕНИЕ



VIW® FRUITY - это штамм, особенно рекомендуемый для производства свежих, простых красных вин, в основном характеризующихся интенсивными и стойкими ароматами красных фруктов.

В присутствии адекватного питательного компонента VIW® FRUITY завершает ферментацию, проводимую на сулах с высоким уровнем окисления. В связи с этим мы хотели бы отметить прекрасное взаимодействие с SMARTVIN® ACTIV и V STARTER FRUIT, которые благодаря своему особому составу адекватно способствуют метаболизму.

При использовании VIW® FRUITY соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ДРОЖЖИ



VIW® FRUITY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40° C), содержащей 1-2% сахара; через полчаса перемешайте и постепенно добавляйте отстоянное и сульфитированное сусло, чтобы избежать резких перепадов температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть должным образом аэрирован; на этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®.

После того как дрожжи регидратированы и активно ферментируются, их можно смешивать с заквашиваемой массой. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации о том, как управлять питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к нашим техническим службам и инструкциям.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл для винификации красного вина.

УПАКОВКА



Полиламинированный пакет в вакуумной упаковке по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



Продукт необходимо хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые упаковки следует тщательно закрывать и использовать продукт как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.