



VIW® FRESH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs); tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

CARACTERISTICI



VIW® FRESH este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* ideală pentru producerea vinurilor albe și rose de mare clasă și elegantă, cu fermentări curate, efectuate la 13-20°C.

În plus față de vigoarea fermentativă ridicată și toleranța la presiune, selecția a evidențiat, de asemenea, capacitatea de a spori aromatizarea vinurilor cu note aromatice proaspete, dar dulci, florale.

Contribuie într-un mod interesant la o bună amplitudine și prezență pe palat, mai ales dacă este păstrat în liză timp de ceva timp după fermentarea alcoolică.

VIW® FRESH rezistență excelentă la alcool, temperaturi scăzute (13°) și dioxid de sulf.

UTILIZARE



Având în vedere caracteristicile sale, VIW® FRESH este recomandat în special pentru fermentațiile primare, în toate cazurile în care doriți să exprimați caracteristicile varietale ale strugurilor, favorizând prospețimea și complexitatea aromatică a vinurilor albe și roze.

În prezența unei componente nutriționale adecvate, VIW® FRESH completează extrem de bine fermentările efectuate pe musturi cu o concentrație osmotică ridicată. În acest sens, utilizarea sa este recomandată în apropierea inoculării SMARTVIN® ACTIV sau V STARTER TF.

De asemenea, poate fi folosit pentru a face vinuri spumante fructate și bine exprimate.

Atunci când se utilizează VIW® FRESH respectați normele legale în vigoare.



VIW[®] FRESH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

MOD DE UTILIZARE



Adăugați cantitatea necesară de drojdie în zece părți de apă caldă (40°C), care conține 1-2% zahăr; după o jumătate de oră se amestecă și se adaugă treptat mustul filtrat și sulfitați, astfel încât să se evite scăderea bruscă a temperaturii.

Pentru a facilita înmulțirea drojdiei, substratul nu trebuie să conțină mai mult de aproximativ 2% zahăr și trebuie să fie aerat corespunzător; în această etapă, vă recomandăm să utilizați activatori de fermentație complexi, cum ar fi V ACTIV PREMIUM®.

Odată ce drojdia este rehidratată și fermentează activ, poate fi apoi amestecată în masa care trebuie fermentată. Se recomandă de a adăuga treptat mustul la masa de drojdie reactivată, deja prezentă pe fundul rezervorului de fermentație.

Pentru informații mai detaliate privind gestionarea nutrienților și utilizarea corectă a drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



10-20 g/hL în fermentarea musturilor albe și roze.
20 g/hL pentru a doua fermentare.

AMBALAJ



Pachete din polilaminat de 500 g ambalate în vid.

PĂSTRARE



Produsul trebuie depozitat într-un loc răcoros și uscat. În aceste condiții, își menține activitatea până la data de expirare tipărită pe etichetă.

Pachetele deschise trebuie închise cu grijă și utilizate cât mai curând posibil.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos