



# PREMIUM® 3МН

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## СОСТАВ

Дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта).



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® 3МН - идеальный штамм для производства сложных белых вин, обладающих тиоловой природой, сильным ароматом и свежестью вкуса. Это штамм, отобранный за способность выразить тиоловые ноты в полном объеме, поскольку он характеризуется тем, что обладает многими метаболическими возможностями для их раскрытия, начиная с предшественников и заканчивая превращением в живые и очень тонкие молекулы на обонятельном уровне.

Он демонстрирует хорошую ферментативную способность, переносит высокое содержание алкоголя и низкие температуры ферментации (15° C). В присутствии ценного питательного состава суслу он может обеспечить серию очень свежих ферментативных ароматов, обогащающих, а не перекрывающих сортовую ароматическую сложность.



## ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® 3МН рекомендуется для производства элегантных тиоловых вин с сильным ароматом и свежестью вкуса.

Идеально подходящий для выражения сортовых обонятельных характеристик исходной лозы, он находит свое лучшее применение при эксплуатации таких сортов, как Sauvignon blanc, Müller Thurgau, Chenin blanc, Gewürztraminer, Grechetto, Verdejo, Petit Manseng, Colombard, Riesling, Steen.

Он полностью применяется в фирменных винодельческих процедурах компании, которые доступны через техническую службу Enologica Vason.

**При использовании PREMIUM® 3МН соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# PREMIUM® 3MH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40° C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, чтобы не вызвать резкого понижения температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть тщательно насыщен кислородом. На этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы ферментации, такие как V ACTIV PREMIUM®.

После регидратации, дрожжи, находящиеся в активной фазе брожения, можно вносить в ферментируемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к технической службе и инструкциям VASON.



## ДОЗИРОВКА

10-20 г/гл при ферментации белого и розового сусла.



## УПАКОВКА

Пакеты в вакуумной упаковке по 500 г.



## ХРАНЕНИЕ

V ACTIV PREMIUM® необходимо хранить в сухом и прохладном месте, поскольку 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.