



VIW® SUPERCERRY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată de departamentul nostru de Cercetare și Dezvoltare.

CARACTERISTICI



VIW® SUPERCERRY este o drojdie capabilă să asigure o fermentație foarte curată și viguroasă. Atunci când este bine susținută de o aprovizionare nutrițională adecvată, este potrivită pentru producția de vinuri roșii pe deplin fructate, în care căutăm o bună expresie a aromelor secundare, chiar și cu niveluri ridicate de alcool. Este, de asemenea, potrivită pentru producția de vinuri proaspete în care este posibil să se completeze componenta aromatică, care este prea puțin coptă în dezvoltarea de note interesante de cireșe, sau vinuri potrivite pentru rafinament mediu în prezența lemnului.

Se recomandă utilizarea contextuală cu activatori bogați în elemente nutriționale nobile, cum ar fi V STARTER FRUIT sau SMARTVIN® ACTIV.

Optim pentru macerarea pre-fermentativă la rece, se dovedește sinergic cu bacteriile pentru fermentarea malolactică curată.

VIW® SUPERCERRY este un bun producător de glicerol. Are o înclinație modestă în adsorbția substanțelor colorante, astfel încât vinificarea cu VIW® SUPERCERRY poate implica, de asemenea, o înmuiere extinsă pe drojdiile fine.

UTILIZARE



VIW® SUPERCERRY este o tulpină recomandată pentru producerea de vinuri roșii foarte expresive, cu fermentație malolactică efectuată, imediat gata sau destinate valorificării în timpul unei rafinări medii.

O fermentație efectuată cu VIW® SUPERCERRY permite dezvoltarea unei fructuozități nete, care tinde spre cireșe, cu o bună producție de glicerol, care, în sinergie cu liza sa naturală, atenuază cele mai multe note vegetale.

VIW® SUPERCERRY creează fundația optimă pentru un malolactic curat.

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



VIW® SUPERCHERRY

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 sulfitat, 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 pentru vinificarea vinurilor roșii.

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