



# PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## СОСТАВ

Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 тысяч миллионов клеток на грамм продукта).



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Селекция PREMIUM® TIOL - результат исследований, направленных на поиск дрожжей, способных усилить сортовые и особенно тиоловые соединения в белом вине. Они идеально подходят для брожения вина премиум-класса, придавая ему округлость и элегантность. Его способность выражать тиоловые соединения (ЗМН и ЗМНА), присутствующие в сусле в виде прекурсоров без запаха, является правильным выбором для создания полного выразительного букета.

PREMIUM® TIOL быстро побеждает местную микрофлору, обеспечивая безопасную и чистую ферментацию с низким уровнем образования летучей кислотности. При хорошем питании и регидратации он способен достигать высоких уровней алкоголя (15,4 % об.). Оптимальный диапазон температур: 14 °C - 25 °C.



## ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® TIOL особенно подходит для элегантных белых и розовых вин, характеризующихся наличием тиоловых прекурсоров. Однако его способность проводить чистую ферментацию с фруктовыми и оральными нотами делает его подходящим штаммом для усиления букета различных сортов.

Для получения округлых и шелковистых вин из этого сорта рекомендуется выдержка в условиях Sur lie.

**При использовании PREMIUM® TIOL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте необходимое количество дрожжей в 10 частей теплой воды (40°C), содержащей от 1 до 2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте в сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжевых клеток, на этом этапе рекомендуется подавать кислород путем легкой аэрации.

Когда дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в сусло для брожения. Рекомендуется постепенно переносить сусло на реактивированные дрожжи, уже находящиеся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и оптимизации брожения, пожалуйста, свяжитесь с нашей технической службой.



## ДОЗИРОВКА

20 г/гл при винификации белых и розовых вин.



## УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500 г в вакуумной упаковке.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке.

Тщательно закрывайте открытые упаковки.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.