



VIW® BUBBLES

SACCHAROMYCES BAYANUS

ОПИСАНИЕ



Активные сухие дрожжи, отобранные нашим отделом исследований и разработок.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® BUBBLES - это штамм *Saccharomyces bayanus*, специально отобранный для производства игристых и полуигристых вин премиум-класса. Он также подходит для производства негазированных вин и характеризуется быстрой кинетической ферментацией и высокой устойчивостью к избыточному давлению. В присутствии достаточного азотного питания он обеспечивает чистую ферментацию и, кроме того, позволяет развить очень выраженный ароматический профель с нотками мякоти белых фруктов и очень тонким цветочным ароматом. Оптимальный диапазон температур от 15 до 25°С.

ПРИМЕНЕНИЕ



VIW® BUBBLES особенно подходит для производства элегантных игристых и полуигристых вин, перерабатываемых в бутылках или автоклавах. В любом случае, его также интересно использовать при первичном брожении белых сусел, если требуется тонкая ароматическая сложность, с элегантными цветочными и фруктовыми нотами.

При использовании VIW® BUBBLES соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ДРОЖЖИ



VIW® BUBBLES

SACCHAROMYCES BAYANUS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Разведите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут постепенно добавьте отстоянное и сульфитированное сусло, чтобы не было резких перепадов температуры. Для облегчения размножения дрожжей субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть тщательно аэрирован; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Затем регидратированные и активные дрожжи можно вносить в сброживаемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, которая уже находится на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и правильном использовании VIW® BUBBLES при первичном брожении и пенообразовании обратитесь к соответствующим процедурам, которые можно получить в нашем отделе технического обслуживания.

ДОЗИРОВКА



10-20 до 25 г/гл при ферментации белого сусла;
20-30 г/гл при второй ферментации.

УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500 г в вакуумной упаковке.

ХРАНЕНИЕ



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

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.