



MASTERVIN® BIO IST

SACCHAROMOYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare enologică cu procent ridicat de celule active (minimum 10 mii de miliarde de celule pe gram de produs), clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae*, conform clasificării Lodder în 1970.

CARACTERISTICI



MASTERVIN® BIO IST manifestă o cinetică rapidă de fermentare în primele 24-36 de ore, suficientă pentru a prevala rapid asupra microflorei native și apoi să-și asume un curs constant, în timpul continuării fermentării.

Este capabil să efectueze o fermentație curată și regulată chiar și la temperaturi ridicate, asigurând rezultate bune chiar și în musturi vinificate fără termoreglare.

Nu prezintă o tendință de a produce compuși ai sulfului care pot interfera cu expresia aromatică a viței inițiale; a fost selectat atât pentru caracteristica sa interesantă de a produce cantități foarte limitate de aciditate volatilă, fie pentru a fi o drojdie varietală.

Producția de spumă este foarte limitată și are o toleranță optimă la alcool.

Datorită caracteristicilor sale, MASTERVIN® BIO IST poate fi considerat o tulpină interesantă pentru a gestiona în mod corespunzător fermentațiile cu conținut ridicat de alcool, limitând riscurile de oprire a fermentării.

MASTERVIN® BIO IST corespunde Regulamentul Organic CE 2018/848.

UTILIZARE



MASTERVIN® BIO IST este potrivit pentru producția de vinuri ecologice.

MASTERVIN® BIO IST este o tulpină recomandată în special pentru producția de vinuri roșii complete cu o perioadă lungă de învechire. Pentru a fi utilizat și în vinificarea vinului alb atunci când doriți să exprimați caracteristicile soiului original de struguri.

Atunci când se utilizează MASTERVIN® BIO IST respectați normele legale în vigoare.



MASTERVIN® BIO IST

SACCHARMOYCES 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 sulfat, 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.

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 optimizarea utilizării drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



de la 10-20 g/hL la 25 g/hL.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g ambalat în vid și saci de 10 kg.

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.

PERICOL



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