



COMBO® FRESHFRUIT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ
АРОМАТОВ В ВИНЕ

СОСТАВ



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

ХАРАКТЕРИСТИКИ



COMBO® FRESHFRUIT - это смесь различных дрожжевых штаммов, специально изученных для повышения раскрытия эфиров и других летучих соединений в винах. Уже известно, что комбинирование различных штаммов в процессе брожения оказывает положительное влияние на ароматы, придавая конечным винам большую сложность. COMBO® FRESHFRUIT способен бродить в диетических условиях, хорошо переносит высокое содержание алкоголя (16,5% об.) и низкую температуру (12°C-30°C). Рекомендуется обеспечить соответствующее и сбалансированное питание.

ПРИМЕНЕНИЕ



COMBO® FRESHFRUIT особенно хорошо подходит для красных вин, усиливая фруктовые ноты и придавая им более сложный характер. Благодаря своим характеристикам эти дрожжи подходят даже для сложного брожения.

При использовании COMBO® FRESHFRUIT соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



COMBO® FRESHFRUIT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ
АРОМАТОВ В ВИНЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40° C), содержащей 1-2 % сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте немного фильтрованного сусла, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Как только дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в сброживаемую массу. Рекомендуется постепенно переливать сусло на реактивированные дрожжи на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и повышению производительности дрожжей, пожалуйста, свяжитесь с нашей технической службой или ознакомьтесь с инструкциями.

ДОЗИРОВКА



20 г/гЛ для красных вин.

УПАКОВКА



Упакованы в вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



Продукт следует хранить 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.