



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ



Отборные дрожжи из нашего отдела исследований и разработок для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта), полученные с престижных виноградников на холмах Сиены. Штамм отнесен к *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера (1970).

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Дрожжи PREMIUM® SUPERTUSCAN рекомендуются для производства полнотелых красных вин, выдерживаемых в барриках. Отлично взаимодействуют с бактериями, обеспечивая чистые малолактические ферментации. Чистые и элегантные брожения возможны даже при высоком уровне алкоголя. При внесении дрожжей наблюдается быстрая кинетика брожения, что интересно для брожения красных вин, так как они быстро подавляют местную микрофлору. Затем брожение проходит регулярно, с небольшим образованием пены. Небольшое количество образующихся сернистых соединений позволяет избежать редукционных явлений, которые могут повлиять на сортовые ароматы и чистоту брожения. PREMIUM® SUPERTUSCAN является хорошим производителем глицерина. Он не адсорбирует много красящих веществ на поверхности клеток, что позволяет продлить срок пребывания на сусле.

ПРИМЕНЕНИЕ



PREMIUM® SUPERTUSCAN - штамм, рекомендованный для производства превосходных, полнотелых красных вин, предназначенных для малолактической ферментации и раскрывающих свой потенциал после длительного созревания. Эксперименты, проведенные в сотрудничестве с Университетом Вероны и Удине по изучению синергии дрожжей и бактерий, показали, что он также рекомендуется для процедур совместной инокуляции с бактериями. Первичная ферментация с PREMIUM® SUPERTUSCAN создает оптимальную основу для полноценного проявления бактерий для чистой и интересной малолактической ферментации. Описанные характеристики делают его идеальным для ферментации сусла, из которого получают сбалансированные вина с хорошей структурой и уровнем алкоголя.

При использовании PREMIUM® SUPERTUSCAN соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40°С), содержащей 1-2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте отфильтрованное и сульфитированное сусло, чтобы чтобы не было резких перепадов температуры.

Чтобы способствовать размножению дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2% сахара и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы ферментации, такие как V ACTIV PREMIUM®. После того как дрожжи регидратируются и активно начнут брожение, их можно вносить в основную массу, подлежащую ферментации. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, которая уже находится на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами, использовании дрожжей и коинокуляции между дрожжами и бактериями обращайтесь в нашу техническую службу и к специалистам по техническим процедурам.

ДОЗИРОВКА



От 10 до 20 г/гЛ для винификации красных вин.

УПАКОВКА



Продукт упакован в вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



При хранении в сухом и прохладном месте препарат сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Тщательно закрывайте открытые упаковки и используйте продукт как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.