



VIW® SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie uscată activă selectată pentru utilizare oenologică.



CARACTERISTICI

VIW® SUPERTHIOL este o tulpină potrivită pentru producția de vinuri cu natură tiolică, cu tonuri predominant parfumate și proaspete, dar complexe.

Capacitatea sa de a exprima notele tiolice într-un mod complet îl face de interes primar, deoarece posedă diferitele activități metabolice potrivite pentru revelarea lor de la precursori și conversia în molecule deosebit de stimulatoare la nivel olfactiv.

Principalele sale caracteristici includ o bună pregătire fermentativă și toleranță la conținutul ridicat de alcool. Dacă fermentarea alcoolică se efectuează cu dotarea nutrițională corectă și valoroasă a mustului și la temperaturi de 14-15°C, atunci, VIW® SUPERTHIOL garantează o gamă de arome fermentative foarte proaspete pentru a spori complexitatea aromatică a soiurilor.



UTILIZARE

VIW® SUPERTHIOL este ideal pentru producerea de vinuri elegante albe și roze, caracterizate prin arome distincte, proaspete de tiol.

Se recomandă rafinarea matricei olfactive a soiurilor de struguri precum Sauvignon blanc, Muscat, Grechetto, Vermentino, Chenin blanc, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Riesling, Steen, Verdejo, etc. Este angajat pe deplin în procedurile oficiale de vinificație ale companiei, în strânsă sinergie cu V STARTER TF și/sau V ACTIV PREMIUM®.

Atunci când se utilizează VIW® SUPERTHIOL respectați normele legale în vigoare.



VIW[®] SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES 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 sulfitat, 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; în această etapă, vă recomandăm să utilizați activatori de fermentație complexi, cum ar fi V ACTIV PREMIUM[®].

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 utilizarea corectă a drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



10-20 g/hL în fermentarea musturilor albe și roze.

AMBALAJ



Pachete din polilaminat de 500 g ambalate în vid.

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 și utilizate cât mai curând posibil.

PERICOL



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