



PREMIUM® BLOSSOM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie pentru uz oenologic. Selecție franceză cu procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs).



CARACTERISTICI

PREMIUM® BLOSSOM este tulpina ideală pentru producția de vinuri în care sunt necesare eleganța și expresivitatea: în prezența unei componente nutriționale eterogene și complete, ea susține aroma varietală, permițându-i să se exprime cu note florale delicate, foarte fine și solicitate.

Fermentarea poate fi efectuată într-un interval larg de temperatură (optim chiar și la 13-14°C), satisfăcând cele mai diferite nevoi oenologice.

PREMIUM® BLOSSOM este o tulpină cu rezistență bună la alcool și dioxid de sulf; este un producător scăzut de spumă. Este potrivit pentru a doua fermentare în producția de vinuri spumante cu caracteristici fine foarte apreciate.



UTILIZARE

PREMIUM® BLOSSOM este recomandat în special pentru producția de vinuri albe și roze fine și elegante. Foarte interesant și pentru vinul spumant.

Poate fi considerat varietal, deoarece nu schimbă caracteristicile aromatice ale vinului de pornire: efectul este de a accentua aromele originale, susținându-le cu echilibru.

Pe musturile bogate în componente aminoacidice, s-au obținut vinuri cu nuanțe plăcute și delicate de fructe.

Atunci când se utilizează PREMIUM® BLOSSOM respectați normele legale în vigoare.



PREMIUM® BLOSSOM

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



DOZARE

10-20 g/hl în fermentări de must alb și roze.



AMBALAJ

Pungi ambalate în vid policuplate de 500 g.



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