



COMBO® FRESHFRUIT

DROJDII SELECTE PENTRU A SPORI AROMELE ÎN VIN



COMPOZIȚIE

Drojdie selectată pentru utilizare enologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde de celule pe gram de produs).



CARACTERISTICI

COMBO® FRESHFRUIT conține tulpini de drojdie special concepute pentru a crește dezvoltarea esterilor și a altor compuși volatili în vinuri. Este bine cunoscut faptul că "munca" sinergică a diferitelor tulpini în timpul fermentării are un impact pozitiv asupra aromelor, aducând o complexitate mai mare vinului final.

COMBO® FRESHFRUIT este capabil să fermenteze în condiții dificile, are o toleranță bună față de un conținut ridicat de alcool (16,5% vol) și o temperatură scăzută (12°C-30°C). Se recomandă să se asigure o nutriție adecvată și echilibrată.



UTILIZARE

COMBO® FRESHFRUIT este deosebit de potrivit pentru vinurile roșii pentru a spori notele fructate și pentru a da mai multă complexitate. De fapt, scopul selectării diferitelor tulpini este de a crește prospețimea și de a oferi mai multe arome fructate și florale.

Aceste caracteristici o fac un produs adecvat chiar și în fermentația dificilă.

Atunci când se utilizează COMBO® FRESHFRUIT respectați normele legale în vigoare.



COMBO® FRESHFRUIT

DROJDII SELECTE PENTRU A SPORI AROMELE ÎN VIN



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



DOZARE

20 g/hL în vinificare pe roșu.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g ambalat 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