



# MASTERVIN® BIO IST

*SACCHAROMOYCES CEREVISIAE*

## СОСТАВ



Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (минимум 10 тысяч миллиардов клеток на грамм продукта), отнесенные к *Saccharomyces cerevisiae*, в соответствии с классификацией Лоддера в 1970 году.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



MASTERVIN® BIO IST вызывает очень быструю кинетику ферментации в течение 24-36 часов для быстрого доминирования местной микрофлоры, обеспечивая стабильную динамику в процессе ферментации.

Он способен вести чистую и регулярную ферментацию даже при высоких температурах, обеспечивая хорошие результаты даже в сусле, винифицированном без терморегуляции. Он не производит соединений серы, которые могли бы нарушить ароматическую экспрессию оригинальных ароматов винограда; он был выбран как за его привлекательные характеристики производства очень малого количества летучей кислотности, так и за то, что он является сортовым ферментом. Пена образуется в очень ограниченном количестве и обладает оптимальной спиртоустойчивостью.

Благодаря своим характеристикам MASTERVIN® BIO IST может считаться очень хорошим штаммом для управления брожением при высоком уровне алкоголя, ограничивая риск застоя.

**MASTERVIN® BIO IST соответствует требованиям Органического регламента ЕС 2018/848**

## ПРИМЕНЕНИЕ



MASTERVIN® BIO IST подходит для производства органических вин. MASTERVIN® BIO IST - это штамм, особенно рекомендуемый для производства полнотелых красных вин с длительным периодом выдержки.

Его также можно использовать для винификации белых вин, когда вы хотите выразить характеристики исходного сорта винограда.

**При использовании MASTERVIN® BIO IST соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# MASTERVIN® BIO IST

*SACCHAROMOYCES CEREVISIAE*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40°C), содержащей от 1 до 2 % сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте в отстоянное и сульфитированное сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры.

Чтобы способствовать размножению дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2% сахара и тщательно проветриваться. После того как дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно добавлять в сброживаемую массу.

Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированным дрожжам на дне бродильной емкости.

Более подробную информацию об использовании питательных веществ (в том числе для органических производств) и дрожжей вы можете получить в нашей технической службе, а также ознакомиться с более подробными инструкциями по применению.

## ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл до 25 г/гл.

## УПАКОВКА



Вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г и 10 кг.

## 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 нормами классифицируется как неопасный.