



PREMIUM® SAUVIGNON

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie destinată utilizării enologice cu un procent ridicat de celule active (cel puțin 10 miliarde pe gram de produs). Tulpina clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder în 1970.



CARACTERISTICI

PREMIUM® SAUVIGNON este tulpina ideală pentru producerea de vinuri albe complexe, fine și elegante. Această tulpină a fost selectată special pentru expresia soiului de struguri aromatici, în special pentru vinificarea soiului Sauvignon blanc.

Prezintă un timp de latență redus și tolerează niveluri ridicate de alcool și fermentări la temperaturi scăzute (12-13°C).

Aceasta poate oferi o gamă de arome de fermentație mustului, care este deosebit de bogat în azot aminoacid. Notele varietale nu sunt acoperite, ci îmbogățite, generând o complexitate aromatică foarte fină. PREMIUM® SAUVIGNON este optim pentru odihnă 'sur lies'.



UTILIZARE

PREMIUM® SAUVIGNON este recomandat în special pentru producția de vinuri cu expresie aromatică varietală ridicată. Dezvoltă caracteristicile olfactive ale soiului original de struguri cu o intensificare a notelor florale proaspete, care nu afectează aroma, ci o susțin. Acesta exprimă și evidențiază pe deplin caracteristicile tipice ale Sauvignon blanc.

Se aplică direct în Procedurile de vinificare pentru vinurile albe în reducere, care sunt disponibile prin intermediul Serviciului Tehnic al Enologica Vason.

Excelent pentru producția de soiuri aromatice; va aduce componentele tipice ale soiului Sauvignon blanc la expresia lor completă.

PREMIUM® SAUVIGNON este extrem de potrivit pentru fermentarea barrique.

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



PREMIUM® SAUVIGNON

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 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

10-20 g/hl în fermentări de must alb



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