



VIW® SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ОПИСАНИЕ



Активные сухие дрожжи, отобранные для использования в энологии.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® SUPERTHIOL - это штамм, подходящий для производства вин с тиоловым характером, с преобладанием ароматных и свежих, но в то же время сложных тонов. Его способность выражать тиоловые ноты в полном объеме делает его интересным, поскольку он обладает различными видами метаболизма, подходящими для их раскрытия из предшественников и преобразования в особенно стимулирующие молекулы на обонятельном уровне.

К его основным характеристикам относятся хорошая ферментативная готовность и устойчивость к высокому содержанию спирта. Если спиртовое брожение проводится при правильном и ценном питании суслу и при температуре 14-15°C, VIW® SUPERTHIOL гарантирует целый ряд очень свежих ферментативных ароматов для усиления сортовой ароматической сложности.

ПРИМЕНЕНИЕ



VIW® SUPERTHIOL идеально подходит для производства элегантных белых и розовых вин, характеризующихся выраженными, свежими тиоловыми ароматами.

Рекомендуется там, где необходимо изменить обонятельную матрицу таких сортов винограда, как Sauvignon blanc, Muscat, Grechetto, Vermentino, Chenin blanc, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Riesling, Steen, Verdejo и др.

Он полностью используется в фирменных винодельческих процедурах компании, в тесном взаимодействии с V STARTER TF и/или V ACTIV PREMIUM®.

При использовании L(+)-LACTIC ACID соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



VIW® SUPERTHIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Разведите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°C), добавьте немного отстоянного и сульфитированного сусла, чтобы не вызвать резкого снижения температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть тщательно аэрирован; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®.

После этого регидратированные и активно ферментирующие дрожжи могут быть внесены в сбраживаемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, которая уже находится на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и оптимизации использования дрожжей проконсультируйтесь с нашим техническим отделом и обратитесь к официальным процедурам.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл при ферментации белого и розового сусла.

УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500 г в вакуумной упаковке.

ХРАНЕНИЕ



Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Вскрытые упаковки следует тщательно запечатать, продукт использовать как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.