



PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS



COMPOZIȚIE

Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde per gram de produs); această tulpină este clasificată ca *Saccharomyces bayanus* conform clasificării Lodder din 1970.



CARACTERISTICI

PREMIUM® FRUCTO este o tulpină *Saccharomyces bayanus* care este deosebit de rezistentă la alcool, dioxid de sulf și diferite niveluri și temperaturi ale pH-ului. În plus, capacitatea sa de a absorbi fructoza, mai bine decât orice alte tulpini de drojdie utilizate în vinificație, este deosebit de importantă.

Este bine cunoscut faptul că, în cazul fermentării blocate, fructoza este un reziduu abundent și este, de obicei, greu asimilată de drojdie; foarte fructofil.

Din acest motiv, formula produsului a fost studiată temeinic de Enologica Vason în asociere cu ENSAM, Montpellier.



UTILIZARE

Datorită caracteristicilor sale, PREMIUM® FRUCTO este recomandat pentru vinurile noi în cazul fermentării blocate sau dificile. De asemenea, se recomandă prevenirea fermentării blocate pentru vinurile cu alcool ridicat.

Atunci când este utilizat ca a doua drojdie în fermentări secvențiale, PREMIUM® FRUCTO oferă rezultate calitative excelente, de asemenea, în cazul unor condiții adverse.

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



PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS



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 sulfat, 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

50-100 g/hL pentru fermentare blocată.

20-30 g/hL pentru vinurile passito sau vinurile cu alcool ridicat, în conformitate cu procedurile de fermentare secvențială.



AMBALAJ

Produsul este ambalat în vid în pungi cuplate de 500 g și saci de 10 kg.



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