



VIW® BUBBLES

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOZIȚIE



Drojdie uscată activă selectată de departamentul nostru de Cercetare și Dezvoltare.

CARACTERISTICI



VIW® BUBBLES este o tulpină de *Saccharomyces bayanus* special selectată pentru producția de vinuri spumante și frizante premium. De asemenea potrivit pentru producția de vinuri liniștite, se caracterizează prin fermentare cinetică rapidă și rezistență ridicată la suprapresiune. În prezența unei alimentații adecvate cu azot, asigură o fermentație curată și, în plus, permite dezvoltarea unui profil aromatic foarte distinct, cu note de pulpă de fructe albe și o aromă florală foarte delicată.
Interval optim de temperatură de la 15 la 25°C.

UTILIZARE



VIW® BUBBLES este deosebit de potrivit în producția de vinuri spumante și frizante elegante, prelucrate în sticle sau autoclave.
În orice caz, găsește și o utilizare interesantă în fermentarea primară a musturilor albe, dacă se dorește o complexitate aromatică delicată, pe note florale și fructate elegante.

Atunci când se utilizează VIW® BUBBLES respectați normele legale în vigoare.



VIW® BUBBLES

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 utilizarea corectă a VIW® BUBBLES în fermentarea primară și a doua fermentare, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



10-20 până la 25 g/hl în fermentarea mustului alb;
20-30 g/hl în refermentare.

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