



# PREMIUM® FRUCTO

*SACCHAROMYCES BAYANUS*



## СОСТАВ

Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта). Этот штамм отнесен к *Saccharomyces bayanus* в соответствии с классификацией Лоддера 1970 года.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® FRUCTO - это штамм *Saccharomyces bayanus*, который отличается особой устойчивостью к воздействию спирта, сернистого газа и различных уровней pH и температур. Кроме того, особенно важна его способность усваивать фруктозу лучше, чем другие дрожжевые штаммы, используемые в виноделии.

Хорошо известно, что в случае застоявшегося брожения фруктоза представляет собой избыточный остаток и практически не усваивается дрожжами; она очень фруктофильна. По этой причине формула продукта была тщательно изучена компанией Enologica Vason в сотрудничестве с ENSAM, Монпелье.



## ПРИМЕНЕНИЕ

Благодаря своим свойствам PREMIUM® FRUCTO рекомендуется для новых вин в случае застоявшегося или дикультивированного брожения. Также рекомендуется для предотвращения застойного брожения в высокоалкогольных винах.

При использовании в качестве вторых дрожжей в последовательных ферментациях PREMIUM® FRUCTO дает превосходные качественные результаты, в том числе в неблагоприятных условиях.

**При использовании PREMIUM® FRUCTO соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# PREMIUM® FRUCTO

*SACCHAROMYCES BAYANUS*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите рекомендуемую дозу дрожжей в 10 дозах теплой (40°C) воды с 1-2% сахара. Через 30 минут перемешайте раствор, затем постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, избегая резкого понижения температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2% сахара и должен хорошо проветриваться. На этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. После того как дрожжи регидратированы и проходят активную ферментацию, их можно добавлять в готовое к брожению вино. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к основной массе реактивированных дрожжей, которые ранее были перенесены в бродильную емкость.

Для правильного использования в случае реферментации и застоя брожения, пожалуйста, обратитесь за инструкциями в нашу Техническую службу за инструкциями.

## ДОЗИРОВКА



50-100 г/гл для застойной ферментации.  
20-30 г/гл для вин пассито или высокоалкогольных вин, в соответствии с процедурами последовательной ферментации.

## УПАКОВКА



Продукт упакован в вакуумные пакеты по 500 г и мешки по 10 кг.

## ХРАНЕНИЕ



Храните продукт в сухом и прохладном месте, чтобы он сохранился в соответствии с указанной датой годности. После использования плотно закройте пакет и используйте продукт как можно скорее.

## БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.