



VIW® FRUITY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs); tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

CARACTERISTICI



VIW® FRUITY este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* ideală pentru producerea vinurilor roșii importante, cu fermentări curate, realizată la 18-24°C. În plus față de cinetica excelentă de fermentație, selecția a arătat capacitatea de a susține atât notele roșii și picante fructate în timp, în special cele legate de indicii elegante de piper. VIW® FRUITY prezintă o rezistență excelentă la alcool și dioxid de sulf.

UTILIZARE



VIW FRUITY este o tulpină recomandată în special pentru producția de vinuri roșii proaspete, directe, caracterizate în principal prin arome intense și persistente de fructe roșii. În prezența unei componente nutriționale adecvate, VIW FRUITY duce la bun sfârșit fermentațiile efectuate pe musturi cu concentrație osmotică ridicată. În aceste scopuri, subliniem interacțiunea excelentă care poate fi obținută cu SMARTVIN® ACTIV și V STARTER FRUIT. Datorită caracteristicilor lor compoziționale specifice, acestea vor ajuta în mod adecvat metabolismul.

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



VIW[®] FRUITY

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 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 drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



10-20 g/hL pentru vinificarea vinurilor roșii.

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