

TEAM® FINESSE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE & BAYANUS SYNERGISTIC ДРОЖЖИ
ДЛЯ ЭЛИТНЫХ ИГРИСТЫХ И ПОЛУИГРИСТЫХ ВИН



ОПИСАНИЕ

Активные сухие дрожжи, отобранные отделом исследований и разработок VASON.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

TEAM® FINESSE состоит из двух дрожжевых штаммов, специально разработанных для совместной работы над созданием превосходного стиля игристого вина. В настоящее время хорошо известно, что использование различных штаммов во время ферментации положительно влияет на ароматы, придавая большую сложность и чистоту готовому вину. TEAM® FINESSE обеспечивает чистую ферментацию с низким содержанием летучих веществ даже в дискомфортных условиях, хорошо переносит высокое содержание спирта (до 16% об.) и низкие температуры (10-20°C). Наилучшим образом оно проявляет себя в автоклавах при температуре 17-19°C.

В этих условиях оно развивает сложный фруктовый аромат, особенно при условии правильного органического/минерального питания. Для этого в наборе TEAM® 2FERM уже содержатся оптимальные дозы питательных элементов, обеспечивающих оптимальное проявление TEAM® FINESSE. Сбалансированные активаторы, разработанные для этой цели TEAM®ACTIV START и TEAM®ACTIV FINE, можно найти в наборе TEAM® 2FERM.



ПРИМЕНЕНИЕ

TEAM® FINESSE особенно подходит для игристых и полуигристых белых/розе вин, где желательно развитие разнообразных цветочных и фруктовых ароматических комплексов. Синергия между различными штаммами призвана изменить обонятельный стилистический аспект, в результате чего получается чистое, неоднородное и многогранное вино.

Игристые и полуигристые вина, обработанные с помощью TEAM® FINESSE, отличаются элегантностью и полнотой. TEAM® FINESSE также подходит для сложных ферментаций.

При использовании TEAM® FINESSE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

TEAM® FINESSE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE & BAYANUS SYNERGISTIC ДРОЖЖИ
ДЛЯ ЭЛИТНЫХ ИГРИСТЫХ И ПОЛУИГРИСТЫХ ВИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Разведите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут взболтайте и постепенно добавьте немного отфильтрованного и сульфитированного сусла, чтобы не вызвать резкого снижения температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM® или TEAM®ACTIV START (входят в набор TEAM® 2FERM), но с более упрощенной процедурой, которая включает растворение в воде при 35°C активатора TEAM®ACTIV START в количестве 5 г/гЛ на всю массу и ожидание 20 минут перед использованием.

В любом случае активно размножающиеся дрожжи могут быть внесены в сбраживаемую массу или использованы для создания "pied de cuve". Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, уже находящихся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и оптимизации использования дрожжей обратитесь в нашу техническую службу и к руководствам, содержащимся в коробке TEAM® 2FERM.



ДОЗИРОВКА

10 г/гЛ при пенообразовании. 15-20 г/гЛ при ферментации белых и розовых вин.



УПАКОВКА

Полиламинатные пакеты с вакуумной упаковкой по 500 г дрожжей TEAM® FINESSE



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.