



VIW® CLEVER

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ОПИСАНИЕ



Дрожжи, отобранные для энологического использования, с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта); штамм определен как *Saccharomyces cerevisiae* согласно классификации Лоддера 1970 года.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® CLEVER - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства элегантных красных вин, с чистой ферментацией, проводимой при температуре 14-24°С. Устойчив к давлению.

Помимо высокой активности ферментации, этот штамм также продемонстрировал способность поддерживать ароматику вин со значительными сладкими и стойкими нотами. Он обеспечивает значительную вкусовую привлекательность, также заметную с точки зрения сохранения вкуса.

VIW® CLEVER также отличается превосходной устойчивостью к воздействию спирта, низких температур и диоксида серы.

ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря своим свойствам VIW® CLEVER особенно рекомендуется для первичной ферментации, во всех случаях, когда вы хотите усилить сортовые характеристики винограда, отдавая предпочтение фруктовому, но сложному ароматическому профилю.

В присутствии адекватного питательного компонента VIW® CLEVER прекрасно завершает ферментацию, проводимую на сусле с высокой осмотической концентрацией.

Мы хотим отметить превосходное взаимодействие с полным комплексом SMARTVIN® ACTIV или дифференцировать с V STARTER FRUIT. Он также применяется для второго брожения, для производства чистых и фруктовых красных игристых вин.

При использовании VIW® CLEVER соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



VIW[®] CLEVER

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахара; через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте отстоянное и сульфитированное сусло, чтобы избежать резких перепадов температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть должным образом аэрирован; на этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM. После того, как дрожжи регидратированы и активно ферментируются, их можно смешивать с заквашиваемой массой. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации о том, как управлять питательными веществами и оптимизировать использование дрожжей, обратитесь к нашим техническим процедурам.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл для винификации и второго брожения красных вин.

УПАКОВКА



Полиламинированный пакет в вакуумной упаковке по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



Продукт необходимо хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые упаковки следует тщательно закрывать и использовать продукт как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.