



PREMIUM® ROUGE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

O tulpină selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produse) din podgorii nobile din regiunea Bordeaux. Tulpina clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.



CARACTERISTICI

Cinetica de fermentare a PREMIUM® ROUGE este foarte rapidă în primele 24-36 de ore, urmată apoi de un parcurs constant și regulat. Gama largă de temperaturi la care este capabil să efectueze fermentarea, asigură rezultate bune și în musturi vinificate fără termoreglare, cu un metabolism regulat, care oferă vinuri curate cu expresie completă. Producția scăzută de compuși ai sulfului previne reducerea, care poate interferi cu expresia aromelor varietale. Datorită caracteristicilor sale, PREMIUM® ROUGE reduce riscul de fermentare blocată. Produce cantități mici de spumă și are o bună rezistență la alcool.



UTILIZARE

PREMIUM® ROUGE este recomandat în special pentru producția de vinuri roșii structurate cu corpuri pline, destinate învechirii (Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Teroldego, Merlot, Barbera). Producția ridicată de glicerol și activitatea de îndepărtare a acidului malic crează un vin de calitate superioară. Cinetica fermentativă specifică îmbunătățește extracția culorilor cu un indice de polifenoli mai mare și o intensitate mai mare a culorii. PREMIUM® ROUGE are o capacitate limitată de a adsorbi elementele de colorare de pe peretele celular, permițând mai mult să rămână pe drojdii fine.

Atunci când se utilizează PREMIUM® ROUGE respectați normele legale în vigoare.



PREMIUM® ROUGE

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



DOZARE

10-20 g/hl în vinificarea pe roșu



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.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos