



# CLASSIC RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru vinificație; tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

## CARACTERISTICI



CLASSIC RED este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* selectată pentru rezistența sa la afecțiuni adverse. Se caracterizează în principal prin energia fermentativă ridicată și rezistență bună față de dioxidul de sulf.

Fermentarea cu CLASSIC RED este sigură și menține caracteristicile aromatice ale mustului de pornire.

Este considerată criofilă, deoarece prezintă o activitate bună de la circa 10°C.

## UTILIZARE



CLASSIC RED este indicat în fermentația primară pentru producerea vinurilor roșii și roze. Are capacitatea de a predomina în fermentație, favorizând astfel producția de vinuri curate și bine exprimate.

Datorită caracteristicilor sale, este deosebit de potrivit pentru fermentarea musturilor roșii netermocondiționate. În aceste condiții, utilizarea CLASSIC RED asigură un succes mai mare al drojdiei selectate, deoarece timpii de procesare sunt mai scurți și nu încurajează proliferarea florei indigene.

**Atunci când se utilizează CLASSIC RED respectați normele legale în vigoare.**



# CLASSIC RED

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

## DOZARE



de la 10-20 la 25 g/hL în fermentarea musturilor albe și roșii.

## AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g și 15 kg ambalat 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