

# iFruit® RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## СОСТАВ



Дрожжи, отобранные для виноделия. Штамм относится к *Saccharomyces cerevisiae* по классификации Лоддера 1970 года.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



Штамм iFRUIT® RED был выбран в рамках исследовательской программы, начатой в 1998 году, в ходе которой было выделено и охарактеризовано около 908 штаммов из винограда и суслу, собранных в зоне производства DOC вина Вальполичелла. Выбор этого штамма стал результатом процесса определения характеристик, основанного, в первую очередь, на лабораторных исследованиях, а во вторую - на экспериментальных испытаниях винификации, проведенных во время урожаев 1999, 2000 и 2001 гг в Экспериментальном центре виноградарства провинции Верона.

Обонятельный компонент вин, полученных с использованием штамма iFRUIT® RED, характеризуется преимущественно интенсивными и стойкими фруктовыми ароматами (вишня, кислая вишня...). Это означает, что он особенно подходит для производства молодых вин, если необходимо придать им душистый аромат или свежий парфюм. Мониторинг, проведенный с помощью молекулярных методов на различных этапах ферментации, всегда показывал способность штамма быстро колонизировать инокулированное сусло и сохранять доминирующее положение до конца ферментации.

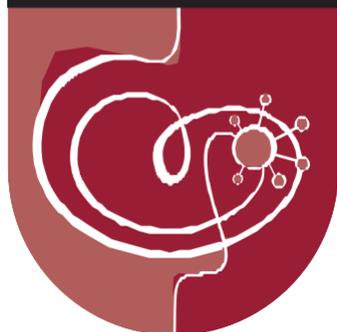
## ПРИМЕНЕНИЕ



iFRUIT® RED особенно рекомендуется для производства красных вин, в основном характеризующихся интенсивными и стойкими фруктовыми ароматами (вишня, кислая вишня...).

Учитывая эти характеристики, он, несомненно, очень подходит для использования как с розовыми, так и с новыми винами. Интересен для резервных вин с длительной выдержкой, чтобы сохранить их свежие ароматы.

**При использовании iFRUIT® RED соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# iFruit® RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40°С), содержащей 1-2% сахаров; через полчаса перемешайте, а затем постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, не допуская резкого снижения температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть хорошо проветрен; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Регидратированные дрожжи находятся в активной фазе брожения, поэтому их можно добавлять в сбраживаемую массу.

Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, уже находящейся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и оптимизации использования дрожжей обратитесь к нашей технической службе.



## ДОЗИРОВКА

10-20 до 25 г/гЛ как для винификации красных, так и для розовых и молодых вин.



## УПАКОВКА

Полиламинированные вакуумные пакеты по 500 г и мешки по 10 кг.



## ХРАНЕНИЕ

Продукт необходимо хранить в сухом прохладном месте. При соблюдении этих условий он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые пакеты следует тщательно закрыть и использовать продукт как можно скорее.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.