



PREMIUM® PROX

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



СОСТАВ

Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта), штамм классифицируется как *Saccharomyces cerevisiae*.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® PROX - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, который был отобран в районе Просекко для производства негазированных и высококачественных игристых вин.

Физиологически дрожжи характеризуются быстрой ферментативной кинетикой и отличной устойчивостью к алкоголю, диоксиду серы, температуре (активны от 10° C) и избыточному давлению. Они могут сохранять свои свойства без изменений в случае многократных брожений.



ПРИМЕНЕНИЕ

Учитывая его характеристики, PREMIUM® PROX особенно рекомендуется для производства игристых вин, перерабатываемых в бутылках или резервуарах под давлением.

Тем не менее, его можно использовать при первичном брожении белого суслу для усиления ароматических характеристик продукта.

При использовании PREMIUM® PROX соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PREMIUM® PROX

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте фильтрованное и сульфитированное сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры.

Чтобы способствовать размножению дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2% сахара и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Как только дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в подлежащий брожению продукт. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированным дрожжам, уже находящимся на дне бродильной емкости.

Для правильного применения и при застое брожения обратитесь к технической службе и инструкциям VASON.

ДОЗИРОВКА



10-20 до 25 г/гл при брожении белого сусла;
15-30 г/гл при реферментации.

УПАКОВКА



Упакованы в вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. Так он сохранит свои свойства до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые упаковки должны быть надежно закрыты, и продукт следует использовать как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.