

COMBO® XT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ АРОМАТОВ В ВИНЕ



COCTAB

Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов клеток на грамм продукта).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

COMBO® XT - это смесь различных дрожжевых штаммов, специально исследованных для увеличения тиолов и других летучих соединений в винах. Уже известно, что комбинирование различных штаммов в процессе ферментации оказывает положительное влияние на ароматы, придавая вину большую сложность.

COMBO® XT способен ферментироваться в диетических условиях, хорошо перенося высокое содержание алкоголя (до 15,5% об.) и низкую температуру (13° C- 30° C). Рекомендуется соответствующее и сбалансированное питание.



ПРИМЕНЕНИЕ

COMBO® XT особенно подходит для белых и розовых вин, чтобы усилить фруктовые нотки тиолов. Подбор различных штаммов был проведен с целью повышения сложности и содействия высвобождению тиолов из их предшественника.

Эти характеристики делают дрожжи подходящими даже в случае сложных ферментаций.

При использовании COMBO® XT соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.





COMBO® XT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ АРОМАТОВ В ВИНЕ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°С), содержащей 1-2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте немного отфильтрованного и сульфитированного сусла, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжей, субстрат не должен содержать более 2 % сахаров и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуем использовать активатор брожения, например V ACTIV PREMIUM®

Рекомендуется постепенно переливать сусло на реактивированные дрожжи на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и повышению производительности дрожжей, пожалуйста, свяжитесь с нашей технической службой.



ДОЗИРОВКА

20 г/гл в белых и розовых винах.



УПАКОВКА

Вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

