



iFRUIT® WHITE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

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



CARACTERISTICI

Componenta olfactivă a vinurilor obținute cu tulpina iFRUIT® WHITE este caracterizată preponderent de arome varietale fructate intense și persistente, tipice pentru Sauvignon Blanc. Acest lucru înseamnă că este deosebit de potrivit pentru producția de vinuri albe dacă intenția este de a scoate în evidență tipicitatea soiului și aromele proaspete.

Nu este în mod specific un criofil, din acest motiv pentru a ajunge la cele mai bune performanțe, sugerăm fermentare la temperaturile obișnuite de vinificație a vinului alb, nu sub 15°C.



UTILIZARE

iFRUIT® WHITE este o tulpină care este recomandată pentru producerea de soiuri intense și persistente de vin alb fructat și în special pentru soiurile cu o matrice de aromă care conține tiol.

Atunci când se utilizează iFRUIT® WHITE respectați normele legale în vigoare.



iFRUIT® WHITE

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

10-20 g/hL în vinificarea pe alb.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g ambalat în vid și saci de 10 kg



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