



SMARTVIN® CLASSIC

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР

СОСТАВ



Продукты, полученные из дрожжей (автолизаты и неактивные дрожжи) 40%, целлюлоза мелкодисперсная 29,94%, дибазовый фосфат аммония 30%, тиамин 0,06%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



SMARTVIN® CLASSIC - это комплексный активатор, который обеспечивает чистую и регулярную ферментацию даже при неблагоприятных условиях субстрата, контролируя производство летучей кислотности, согласно последним исследованиям отдела исследований и разработок Enologica Vason (*).

Специальная формула SMARTVIN® CLASSIC обеспечивает оптимальное поступление элементов, необходимых для развития дрожжей, и в то же время поддерживает клеточную суспензию и идеальный абсорбирующий эффект против токсичных соединений.

ПРИМЕНЕНИЕ



SMARTVIN® CLASSIC может представлять собой идеальную питательную добавку, которая вносится только один раз во время винификации, для базовых вин, предназначенных для брожения в бутылках при производстве игристых вин или вин с низким уровнем алкоголя.

SMARTVIN® CLASSIC особенно рекомендуется в качестве активатора и биорегулятора брожения для чистых и хорошо выраженных с ароматической точки зрения вин. Присутствие инертных растительных соединений обеспечивает хорошую механическую поддержку для дрожжевых клеток и в то же время, вместе с дрожжевой шелухой, действует как абсорбирующий компонент против токсичных молекул, присутствующих в соке или выделяемых дрожжами. SMARTVIN® CLASSIC имеет постепенное высвобождение питательных веществ, которые обеспечивают необходимый вклад азота и тиамина в течение всей ферментации, от начала до последующего поколения дрожжей, которые более чувствительны из-за более диетического состояния сока.

Микрометрические размеры соединений схожи с размерами осадка, который обычно содержится в сусле, что делает продукт очень подходящим для чрезвычайно прозрачных соков. Эти характеристики, а также особый процесс производства производных дрожжей, позволяют добиться высокой эффективности даже при повторном запуске застоявшегося брожения.

При использовании SMARTVIN® CLASSIC соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



SMARTVIN® CLASSIC

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите SMARTVIN® CLASSIC в воде в соотношении 1:10 и дайте ему регидратироваться не менее 30 минут.
Затем добавьте в сусло, тщательно гомогенизируя, до полного растворения продукта. Его также можно добавлять непосредственно в сусло.



ДОЗИРОВКА

От 40 до 100 г/гл. Более высокую дозировку следует использовать при брожении белого чрезмерно замутненного сусла.
Примечание: 100 г/гл SMARTVIN® CLASSIC выделяют около 30 г/гл фосфата аммония и 60 мг/гл тиамин.



УПАКОВКА

Мешки по 15 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно запечатывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ:

(*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)