



VIW® SUPERCERRY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ОПИСАНИЕ



Дрожжи, отобранные нашим отделом исследований и разработок.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® SUPERCERRY - это дрожжи, способные обеспечить очень чистую и энергичную ферментацию. При правильном питании они подходят для производства полностью фруктовых красных вин, в которых хорошо выражены вторичные ароматы даже при высоком содержании спирта. Также подходит для производства свежих вин, в которых не слишком спелый ароматический компонент может быть усложнен за счет развития интересных вишневых нот. Также подходит для вин средней выдержки в древесине.

Рекомендуется использовать в сочетании с активаторами, богатыми благородными питательными элементами, такими как V STARTER FRUIT, SMARTVIN® ACTIV.

Оптимально подходит для преферментативной холодной мацерации, оказывает синергетическое действие с бактериями для чистой малолактической ферментации. VIW® SUPERCERRY - хороший производитель глицерина. Он обладает умеренной склонностью к адсорбции красящих веществ, поэтому винификация с использованием VIW® SUPERCERRY может также включать длительное вымачивание на выдержке.

ПРИМЕНЕНИЕ



VIW® SUPERCERRY - это штамм, рекомендованный для производства очень выразительных красных вин после малолактической ферментации, сразу готовых к употреблению или подлежащих улучшению путем средней выдержки.

Ферментация, проведенная с использованием VIW® SUPERCERRY, позволяет развить выраженную фруктовость, близкую к вишневой, с хорошей выработкой глицерина, который в сочетании с естественным лизисом приглушает более растительные ноты.

VIW® SUPERCERRY создает оптимальную основу для чистой малолактики.

При использовании VIW® SUPERCERRY соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



VIW® SUPERCERRY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Разведите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°C), с содержанием около 1-2% сахара; через 30 минут взболтайте и постепенно добавляйте сусло, чтобы не было резких перепадов температуры. Для облегчения размножения дрожжей субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть тщательно аэрирован; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Затем регидратированные и активно ферментирующие дрожжи можно вносить в сброживаемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, которая уже находится на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами, оптимизации использования дрожжей и совместной инокуляции дрожжей и бактерий обратитесь в наш технический отдел и к официальным процедурам.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл в винификации красных вин.

УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500 г в вакуумной упаковке.

ХРАНЕНИЕ



Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые упаковки следует тщательно запечатать и использовать продукт как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.