



# CLASSIC EX2

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică; tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

## CARACTERISTICI



CLASSIC EX2 este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* selectată pentru proprietatea sa criofilă excelentă (activă până la 12°C), pentru rezistența sa bună la dioxidul de sulf și producția scăzută de spumă în etapa de fermentație. CLASSIC EX2 este, de asemenea, interesant pentru producția limitată a unor metaboliți fermentați nedorți, cum ar fi acetaldehida, acidul acetic, acidul piruvic și alcoolii mai mari. De asemenea, oferă o ușoară acțiune de degradare a acidului malic.

## UTILIZARE



Tulpina CLASSIC EX2 este recomandată în special pentru fermentarea la temperatură controlată a musturilor albe, unde fermentările regulate și constante sunt efectuate până când zahărul este complet epuizat.

Caracteristicile aromatice ale produselor fermentate cu CLASSIC EX2 sunt foarte distincte, iar vinurile sunt astfel prelucrate, mai proaspete și mai fructate.

De asemenea, poate fi folosit cu succes pentru a obține vinuri roșii aromatice speciale.

**Atunci când se utilizează CLASSIC EX2 respectați normele legale în vigoare.**



# CLASSIC EX2

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## MOD DE UTILIZARE



Se dispersează cantitatea necesară de drojdie în zece părți de apă caldă (40°C) care conține 1-2% zahăr; după o jumătate de oră, agitați și adăugați treptat mustul filtrat și sulfitat, pentru a nu provoca o scădere bruscă a temperaturii.

Pentru a facilita înmulțirea drojdiilor, substratul nu trebuie să conțină mai mult de 2% zahăr și trebuie ventilat cu atenție; în această fază vă recomandăm utilizarea activatorilor de fermentație complexă, cum ar fi V ACTIV PREMIUM.

Drojdia rehidratată poate fi apoi încorporată în masa de fermentat. Este recomandabil să adăugați 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



de la 10-20 la 25 g/hL în fermentarea musturilor albe și roșii.

## AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g ambalat în vid.  
cutie de 20 kg conținând două pachete din polilaminat de 10 kg ambalate în vid

## 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