



iFRUIT® WHITE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ



Дрожжи, отобранные для виноделия. Штамм относится к *Saccharomyces cerevisiae* по классификации Лоддера 1970 года.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Обонятельный компонент вин, полученных с использованием штамма iFRUIT® WHITE, характеризуется интенсивными и стойкими фруктовыми ароматами, типичными для Совиньон Блан. Это означает, что он особенно подходит для производства белых вин, если необходимо подчеркнуть типичность сорта и свежие ароматы.

Это вино не является криофильным, поэтому для достижения наилучших показателей мы рекомендуем проводить ферментацию при обычной температуре винификации белых вин, не ниже 15°C.

ПРИМЕНЕНИЕ



iFRUIT® WHITE - это штамм, который рекомендуется для производства интенсивных и стойких фруктовых сортов белых вин, особенно для сортов с тиолсодержащей ароматической матрицей.

При использовании iFRUIT® WHITE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



iFRUIT® WHITE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40° C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте фильтрованное и сульфитированное сусло, не допуская резкого понижения температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть хорошо проветрен; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®.

Регидратированные дрожжи находятся в активной фазе брожения, поэтому их можно добавлять в сброживаемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, уже находящейся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации о том, как управлять питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к технической службе VASON.



ДОЗИРОВКА

10-20 г/гл для белых вин.



УПАКОВКА

Вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г и 10 кг.



ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в сухом прохладном месте. При соблюдении этих условий он сохраняет свою активность до указанного на этикетке срока годности.

Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.