



# VIW® CLEVER

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

## COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs); tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

## CARACTERISTICI



VIW® CLEVER este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* ideală pentru producția de vinuri roșii de mare clasă și eleganță, cu fermentație curată, realizată la 14-24°C. Tolează presiunea. În plus față de vigoarea fermentativă ridicată, selecția a arătat și capacitatea de a susține natura aromatică a vinurilor, cu note dulci și de durată semnificative. Acesta garantează o palatabilitate interesantă, de asemenea apreciabilă în persistența gustului. În plus, VIW® CLEVER are o rezistență excelentă la alcool, temperaturi scăzute și dioxid de sulf.

## UTILIZARE



Datorită caracteristicilor sale, VIW® CLEVER este recomandat în special pentru fermentația primară, în toate cazurile în care se dorește îmbunătățirea caracteristicilor varietale ale strugurilor, favorizând un profil aromatic fructat, dar complex.

În prezența unei componente nutriționale adecvate, VIW® CLEVER aduce la bun sfârșit fermentări efectuate pe musturi cu o concentrație osmotică ridicată.

Este demn de remarcat interacțiunea excelentă cu SMARTVIN® ACTIV complet sau pentru a diferenția cu V STARTER FRUIT.

Se aplică, de asemenea, pentru a doua fermentație, pentru producția de vinuri spumante roșii curate și fructate.

**Atunci când se utilizează VIW® CLEVER respectați normele legale în vigoare.**



# VIW<sup>®</sup> CLEVER

*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 utilizarea corectă a drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.



## DOZARE

10-20 g/hL pentru vinificarea vinului roșu și a doua fermentație.



## AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 500 g 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