



# PREMIUM® CHARDONNAY

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## СОСТАВ



Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм отобран как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера в 1970 году.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® CHARDONNAY - это штамм *Saccharomyces cerevisiae* для производства высококачественных белых вин с чистой ферментацией при температуре 16-18°C, нормальной для винификации белых вин. В дополнение к своей ферментативной силе и устойчивости к давлению, продукт также показал себя в качестве ароматической поддержки в вине с элегантными ароматическими нотами.

Обладает хорошей устойчивостью к содержанию меди в сусле. PREMIUM® CHARDONNAY обладает исключительной устойчивостью к алкоголю, низким температурам (14°), диоксиду серы и легкой активностью по удалению яблочной кислоты.

## ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря своим характеристикам PREMIUM® CHARDONNAY особенно рекомендуется для первичной ферментации и реферментации вин из Шардоне, а также в тех случаях, когда вы хотите повысить свежесть конечного продукта, сохранив при этом ароматические характеристики, характерные для виноградников. Испытания, проведенные в Институте Сан-Микеле-аль'Адидже, показали, что вина, произведенные с использованием PREMIUM® CHARDONNAY, обладают лучшей интенсивностью, стойкостью и гармонией. При условии обеспечения надлежащих питательных веществ PREMIUM® CHARDONNAY успешно завершает ферментацию на сусле с высокой осмотической концентрацией и содержанием меди.

Отлично подходит для выдержки "sur lie", помогая достичь элегантного органолептического результата и отлично подходит для ферментации в барриках.

**При использовании PREMIUM® CHARDONNAY соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# PREMIUM® CHARDONNAY

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество дрожжей в десяти частях теплой воды (40°С), содержащей от 1 до 2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте в отстоянное и сульфитированное сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2 % сахара и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®.

Как только дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в заквашиваемый продукт. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированным дрожжам, уже находящимся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к технической службе и инструкциям VASON.

## ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл во время ферментации белого и розового сусла;  
20-30 г/гл во время реферментации.

## УПАКОВКА



Продукт упакован в вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.

## 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 должны быть надежно закрыты, а содержащийся продукт использован как можно скорее.

## БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.