



# CLASSIC RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## СОСТАВ



Отборные дрожжи для виноделия. Штамм классифицирован как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии со старой классификацией Лоддера 1970 года.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLASSIC RED - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, отобранный для устойчивости к неблагоприятным условиям. В основном он характеризуется высокой энергией ферментации и хорошей устойчивостью к диоксиду серы. Ферментация с использованием CLASSIC RED безопасна и сохраняет ароматические характеристики стартового сусла. Он считается криофильным, так как проявляет хорошую активность при температуре около 10°C.

## ПРИМЕНЕНИЕ



CLASSIC RED предназначен для первичного брожения при производстве красных и розовых вин. Оно способно доминировать в процессе ферментации и поэтому благоприятствует производству чистых и хорошо выраженных вин.

Благодаря своим характеристикам, он особенно показан для ферментации нетермокондиционированных красных сусел. В таких условиях использование CLASSIC RED обеспечивает более успешную работу выбранных дрожжей, поскольку обработка сокращается до времени, не способствующего росту местной микрофлоры.

При использовании CLASSIC RED соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



# CLASSIC RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахаров; через полчаса перемешайте и постепенно добавляйте сусло, избегая резких перепадов температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть надлежащим образом аэрирован. На этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы ферментации, такие как V ACTIV PREMIUM.

После того как дрожжи регидратированы и активно ферментируются, их можно смешивать с заквашиваемой массой. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации о том, как управлять питательными веществами и оптимизировать использование дрожжей, обратитесь к техническим инструкциям VASON.

## ДОЗИРОВКА



10-20 до 25 г/гл при ферментации розового и красного сусла.

## УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты в вакуумной упаковке по 500 г и 15 кг.

## ХРАНЕНИЕ



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

## БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.