



VIW® SMART

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ОПИСАНИЕ



Дрожжи, отобранные для энологического использования, с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта); штамм относится к *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера 1970 года.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® SMART - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства белых и розовых вин с цветочными и фруктовыми нотками, с чистым брожением, проводимым при температуре 16-20°C.

Он характеризуется превосходной кинетикой ферментации, выражающейся в высокой обонятельной чистоте, которая со временем поддерживает интересные цветочные и белые фруктовые ноты, с преимущественно фруктовым послевкусием.

VIW® SMART также отличается превосходной устойчивостью к диоксиду серы.

ПРИМЕНЕНИЕ



VIW® SMART - это штамм, особенно рекомендуемый для производства легких на вкус белых вин, характеризующихся преимущественно стойкими цветочными, свежими и фруктовыми ароматами.

Благодаря своим характеристикам он также подходит для производства розовых вин.

Он обладает интересной синергической активностью с SMARTVIN® ACTIV и V STARTER TF.

При использовании VIW® SMART соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



VIW® SMART

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40° C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, избегая резких перепадов температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть должным 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 нашей технической службе и официальным процедурам.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл для винификации белых и розовых вин.

УПАКОВКА



Полиламинированный пакет в вакуумной упаковке по 500 г.

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.