



# PREMIUM® ZINFANDEL

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## COMPOZIȚIE

Drojdie selectată de la departamentul nostru de Cercetare și Dezvoltare pentru utilizare enologică cu un procent ridicat de celule active (cel puțin 10 miliarde pe gram de produs), selectat în regiunea Salento pe vin Primitivo di Manduria. Tulpina clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder în 1970.



## CARACTERISTICI

PREMIUM® ZINFANDEL induce o cinetică de fermentare foarte rapidă în primele 24 până la 36 de ore, pentru a predomina rapid peste microflora nativă, pentru a avea o tendință stabilă în timpul procesului de fermentare. De asemenea, asigură o fermentare curată și regulată la temperaturi ridicate, asigurând rezultate bune chiar și în musturi vinificate fără termoreglare. De asemenea, în acest caz, produce cantități foarte limitate de aciditate volatilă. În general, există o producție scăzută de spumă și o toleranță optimă la alcool.

PREMIUM® ZINFANDEL nu pare să producă compuși de sulf, care ar putea interfera cu expresia aromatică a soiului original de struguri.

Datorită caracteristicilor sale, PREMIUM® ZINFANDEL poate fi considerat o tulpină foarte bună pentru a gestiona fermentarea la niveluri ridicate de alcool, limitând riscul fermentării blocate.



## UTILIZARE

PREMIUM® ZINFANDEL este o tulpină recomandată în special pentru producția de vinuri roșii cu corp și structură completă, destinate maturării lungi.

**Atunci când se utilizează PREMIUM® ZINFANDEL respectați normele legale în vigoare.**



# PREMIUM® ZINFANDEL

*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 sulfitați, 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 optimizarea utilizării drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.



## DOZARE

de la 10-20 la 25 g/hl în producerea vinului roșu.



## AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 500 g ambalate în vid și saci de 10 kg.



## 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



## PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos