



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică; tulpină clasificată ca *Saccharomyces bayanus* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

CARACTERISTICI



CLASSIC BAYANUS este o tulpină de *Saccharomyces bayanus*, selectată în zona Champagne pentru caracteristicile de finețe și calitate pe care le transferă vinurilor fermentate de aceasta. Fiziologic se caracterizează printr-o rezistență excelentă la alcool, dioxid de sulf, suprapresiune și la toate condițiile dificile de fermentare. Aceste caracteristici permit drojdiilor indigene existente să prevaleze rapid și să ofere o finețe aromatică foarte apreciată.

UTILIZARE



Având în vedere caracteristicile sale, CLASSIC BAYANUS este recomandat în special pentru producția de vinuri spumante fabricate în sticle sau în autoclave. Datorită regularității fermentării, curățeniei și rezistenței la alcool, găsește o utilizare interesantă în fermentarea primară a mustului alb, roșu, de asemenea, pentru produsele cu un conținut ridicat de alcool, în cazul în care se recomandă să funcționeze astfel cum se indică în procedurile corespunzătoare de fermentare secvențială. Într-o autoclavă, este soluția ideală pentru crearea de rețete personalizate din mai multe tulpini.

Atunci când se utilizează CLASSIC BAYANUS respectați normele legale în vigoare.



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

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 sulfitat, 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 substanțelor nutritive și utilizarea corectă a CLASSIC BAYANUS în fermentația primară, în refermentare și în fermentația blocată, consultați procedurile specifice disponibile prin intermediul serviciului nostru tehnic. (40°C) containing 1-2%

DOZARE



de la 10-20 la 25 g/hL în fermentarea musturilor albe și roșii,
20-30 g/hL în refermentare și a doua fermentație,
20-30 g/hL pentru vinurile passito și cu un conținut ridicat de alcool, astfel cum se indică în procedura de fermentare secvențială;
50-100 g/hL pentru fermentarea blocată.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g și 15 kg ambalat 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