



PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare enologică cu procent ridicat de celule active (minimum 10 mii de milioane de celule pe gram de produs).

CARACTERISTICI



Selecția PREMIUM® TIOL este rezultatul cercetărilor care caută o drojdie capabilă să îmbunătățească compoziția varietală și în special tiolici din vinul alb. Este perfect potrivit pentru fermentarea vinului de calitate premium, oferind rotunjime și eleganță. Capacitatea sa de a exprima compoziția tiolici (3MH și 3MHA) prezenți în must ca precursori inodor, este alegerea potrivită pentru un buchet expresiv complet.

PREMIUM® TIOL prevalează rapid asupra microflorei indigene, asigurând fermentări sigure și curate, cu producție scăzută de aciditate volatilă. Cu o nutriție bună și rehidratare, este capabil să atingă niveluri ridicate de alcool (15,4 % vol.). Interval optim de temperatură: 14°C – 25°C.

UTILIZARE



PREMIUM® TIOL este deosebit de potrivit pentru vinurile albe și roze elegante, caracterizate prin prezența precursorilor tiolului.

Cu toate acestea, capacitatea sa de a efectua fermentații curate, cu note fructate și florale, îl face tulpina potrivită pentru a îmbunătăți buchetul de diferite soiuri.

PREMIUM® TIOL are o înclinație excelentă spre îmbătrânirea "sur lies", în producția de vinuri rotunde și matasoase. Utilizare recomandată în producția de vinuri spumante.

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



PREMIUM® TIOL

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



DOZARE

10-20 g/hl în fermentarea mustului alb și roze.



AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 500 g ambalate 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.



PERICOL

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