



PREMIUM® BLOSSOM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



СОСТАВ

Дрожжи для энологического использования. Французская селекция с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта).



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® BLOSSOM - идеальный штамм для производства вин, в которых требуется элегантность и выразительность: в присутствии гетерогенного и полноценного питательного компонента он поддерживает сортовой аромат, позволяя ему проявиться с нежными цветочными нотами, очень тонкими и востребованными.

Ферментация может проводиться в широком диапазоне температур (оптимально даже при 13-14°C), удовлетворяя самые разные энологические потребности.

PREMIUM® BLOSSOM - штамм с хорошей устойчивостью к спирту и диоксиду серы, с низким уровнем образования пены. Он подходит для второго брожения при производстве игристых вин с очень высокими тонкими характеристиками.



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® BLOSSOM особенно рекомендуется для производства тонких и элегантных белых и розовых вин. Очень интересен и для игристых вин.

Его можно считать сортовым, так как он не изменяет ароматические характеристики исходного вина: его цель - подчеркнуть оригинальные ароматы, поддерживая их балансом.

На сусле, богатом аминокислотными компонентами, были получены вина с приятными и тонкими фруктовыми оттенками.

При использовании PREMIUM® BLOSSOM соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PREMIUM® BLOSSOM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40 °C), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, чтобы не вызвать резкого снижения температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть тщательно насыщен кислородом; на этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®.

Затем регидратированные дрожжи, находящиеся в активной фазе ферментации, можно внести в сбразиваемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к технической службе и инструкциям VASON.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл при ферментации белого и розового сусла.

УПАКОВКА



Вакуумные упакованные пакеты по 500г.

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.