



PREMIUM® ZEROPIÙ

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



СОСТАВ

Дрожжи, отобранные для виноделия, с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта); штамм, отнесенный к *Saccharomyces cerevisiae* по классификации Лоддера в 1970 году.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® ZEROPIÙ - это специальный штамм, отобранный в рамках исследовательского проекта за низкое производство диоксида серы. Он вызывает очень быструю кинетику ферментации в течение первых 24-36 часов, что является интересной характеристикой, преобладающей над местной микрофлорой; в последующих фазах ферментации он имеет постоянный темп вплоть до конца ферментации. PREMIUM® ZEROPIÙ обеспечивает чистую и регулярную ферментацию даже при высоких температурах, гарантируя хорошие результаты даже для сусла, винифицированного без терморегуляции. Этот штамм не производит сульфитов, поэтому он наиболее подходит для использования во время винификации, позволяя держать под контролем присутствие диоксида серы. Он также был выбран за то, что производит очень ограниченное количество летучей кислотности, пены и обладает отличной устойчивостью к алкоголю.

Благодаря своим характеристикам PREMIUM® ZEROPIÙ может считаться интересным штаммом для правильного управления ферментацией при высоких концентрациях алкоголя, ограничивая риск застоя.



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® ZEROPIÙ - это штамм, который особенно рекомендуется для производства вин с низкой концентрацией сульфитов; благодаря своим характеристикам он может использоваться для производства белых, красных и розовых вин в соответствии с рекомендуемыми процедурами.

При использовании PREMIUM® ZEROPIÙ соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PREMIUM® ZEROPIÙ

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, сульфитированное сусло, не допуская резкого снижения температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен хорошо проветриваться; на этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Регидратированные дрожжи находятся в активной фазе брожения, поэтому их можно добавлять в сброживаемую массу. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, уже находящейся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными элементами и оптимального использования дрожжей обратитесь к нашим специалистам по техническому обслуживанию и техническим процедурам.

ДОЗИРОВКА



20-25 г/гл в зависимости от того, что указано в процедурах.

УПАКОВКА



Полиламинированные вакуумные пакеты по 500 г.

ХРАНЕНИЕ



Продукт следует хранить в сухом прохладном месте. При соблюдении этих условий он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке.

Открытые пакеты следует тщательно закрывать и использовать продукт как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.