



CLASSIC EX2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ



Отборные дрожжи для виноделия. Штамм классифицируется как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии со старой классификацией Лоддера 1970 года.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLASSIC EX2 - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, отобранный за его отличные криофильные свойства (активен при температуре до 12°C), хорошую устойчивость к диоксиду серы и низкое образование пены на стадии ферментации. CLASSIC EX2 также интересен ограниченным производством некоторых нежелательных ферментативных метаболитов, таких как ацетальдегид, уксусная кислота, пировиноградная кислота и высшие спирты. Кроме того, он оказывает незначительное действие по деградации яблочной кислоты.

ПРИМЕНЕНИЕ



Штамм CLASSIC EX2 особенно рекомендуется для ферментации белых сусел при контролируемой температуре, где регулярные и постоянные ферментации проводятся до полного завершения сахарообразования.

Ароматические характеристики продуктов, ферментированных с использованием CLASSIC EX2, очень отчетливы, а вина получаются более свежими и фруктовыми. Он также может успешно использоваться для получения особых ароматных красных вин.

При использовании CLASSIC EX2 соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



CLASSIC EX2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество в 10 частей теплой воды (40 °C), содержащей 1-2% сахаров. Через полчаса перемешайте и постепенно добавьте фильтрованное и сульфитированное сусло, избегая резких перепадов температуры.

Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен быть должным образом аэрирован. На этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM.

После того, как дрожжи регидратированы и активно ферментируются, их можно смешивать с заквашиваемой массой. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости. Для получения более подробной информации о том, как управлять питательными веществами и оптимизировать использование дрожжей, обратитесь к технической службе и официальным регламентам VASON.

ДОЗИРОВКА



10-20 до 25 г/гл при брожении белого и красного сусла.

УПАКОВКА



Вакуумная пачка по 500 г. Коробка 20 кг, содержащая два полиламинированных мешка по 10 кг в вакуумной упаковке.

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.