



PREMIUM® ZEROPIÙ

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie selectată pentru vinificație cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs); tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder în 1970.



CARACTERISTICI

PREMIUM® ZEROPIÙ este o tulpină specială, selectată în cadrul unui proiect de cercetare, ales pentru producția sa scăzută de dioxid de sulf. Induce o cinetică de fermentare foarte rapidă în primele 24-36 de ore, o caracteristică interesantă care prevalează asupra microflorei indigene; în următoarele faze de fermentare are un flux constant până la sfârșitul fermentației. PREMIUM® ZEROPIÙ permite o fermentare curată și regulată chiar și la temperaturi ridicate, asigurând rezultate bune chiar și pentru musturile vinificate fără termoreglare. Tinde să nu producă sulfiți și, din acest motiv, este cea mai potrivită tulpină de utilizat în timpul vinificării, ținând sub control prezența dioxidului de sulf. De asemenea, a fost selectat pentru producerea unor cantități foarte limitate de aciditate volatilă, spumă și pentru a avea o rezistență excelentă la alcool.

Datorită caracteristicilor sale, PREMIUM® ZEROPIÙ poate fi considerată o tulpină interesantă pentru gestionarea corectă a fermentației la concentrații alcoolice ridicate, limitând riscurile fermentărilor blocate.



UTILIZARE

PREMIUM® ZEROPIÙ este o tulpină care este sugerată în mod special pentru producția de vinuri cu concentrații scăzute de sulfit; datorită caracteristicilor sale, poate fi utilizată pentru producția de vinuri albe, roșii și roze, conform procedurilor recomandate.

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



PREMIUM® ZEROPIÙ

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 sulfitați, 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

20-25 g/hL în funcție de ceea ce este indicat în proceduri.



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 și utilizate cât mai curând posibil.



PERICOL

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