



# PREMIUM® SAUVIGNON

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## СОСТАВ

Дрожжи для эннологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм относится к виду *Saccharomyces cerevisiae* по классификации Лоддера 1970 года.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® SAUVIGNON - идеальный штамм для производства сложных, тонких и элегантных белых вин. Этот штамм был специально отобран для сортовой экспрессии ароматного винограда, в частности для винификации сорта Совиньон блан. Он демонстрирует сокращенное время задержки, переносит высокие уровни алкоголя и ферментацию при низкой температуре (12-13 °C).

Он может обеспечить целый ряд ароматов брожения сула, особенно богатого аминокислотным азотом. Сортовые ноты не перекрываются, а обогащаются, создавая очень тонкую ароматическую сложность. PREMIUM® SAUVIGNON оптимально подходит для отдыха "sur lie".



## ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® SAUVIGNON особенно рекомендуется для производства вин с высокой сортовой ароматической экспрессией. Он развивает обонятельные характеристики оригинального сорта винограда с усилением свежих цветочных нот, не влияя на аромат, а поддерживая его. Он полностью выражает и подчеркивает типичные характеристики Совиньон Блан. Он непосредственно применяется в процедурах винификации белых вин в уменьшенном виде, которые можно получить через техническую службу Enologica Vason.

Отлично подходит для производства ароматических сортов, что позволит полностью раскрыть типичные компоненты сорта Совиньон блан. PREMIUM® SAUVIGNON отлично подходит для ферментации в барриках.

**При использовании PREMIUM® SAUVIGNON соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# PREMIUM® SAUVIGNON

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Растворите необходимое количество дрожжей в 10 частях теплой воды (40°С), содержащей 1-2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавьте отфильтрованное и сульфитированное сусло, чтобы не было резких перепадов температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахара и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать комплексные активаторы ферментации, такие как V ACTIV PREMIUM®. После того как дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в основную массу, подлежащую ферментации. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к массе реактивированных дрожжей, которая уже находится на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и улучшении использования дрожжей, пожалуйста, обращайтесь в нашу техническую службу.

## ДОЗИРОВКА



10-20 г/гЛ для ферментации белых сусел.

## УПАКОВКА



Продукт упакован в вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.

## ХРАНЕНИЕ



При хранении в сухом и прохладном месте препарат сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Тщательно запечатайте открытые упаковки и используйте продукт как можно скорее.

## БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.