



PREMIUM® ROUGE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



СОСТАВ

Штамм, отобранный для энологического использования с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта) с благородных виноградников в регионе Бордо. Штамм отнесен к *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера от 1970.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Кинетика брожения PREMIUM® ROUGE очень быстрая в течение первых 24-36 часов, затем следует постоянное и равномерное течение. Широкий диапазон температур, при которых он может проводить ферментацию, обеспечивает хорошие результаты и в сулах, винифицированных без терморегуляции, с регулярным метаболизмом, который дает чистые вина с полной экспрессией.

Низкий уровень производства сернистых соединений предотвращает редуцию, которая может помешать выражению сортовых ароматов. Благодаря своим характеристикам PREMIUM® ROUGE снижает риск застойной ферментации. Дает малое количество пены и обладает хорошей устойчивостью к алкоголю.



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® ROUGE особенно рекомендуется для производства полнотелых структурированных красных вин, предназначенных для выдержки (Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Teroldego, Merlot, Barbera). Высокое производство глицерина и активность по удалению яблочной кислоты обеспечивают более высокое качество вина. Особая кинетика ферментации улучшает цветоотдачу, повышая полифенольный индекс и интенсивность цвета.

PREMIUM® ROUGE обладает ограниченной способностью адсорбировать красящие элементы на клеточной стенке, что позволяет ему дольше оставаться на сусле.

При использовании PREMIUM® ROUGE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



PREMIUM® ROUGE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте необходимое количество дрожжей в 10 частей теплой воды (40°C), содержащей от 1 до 2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте в сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжевых клеток, субстрат не должен содержать более 2% сахара и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать активаторы ферментации, такие как V ACTIV PREMIUM®. После того как дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно добавлять в обрабатываемую массу.

Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированным дрожжам, уже находящимся на дне ферментационной емкости. Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и использовании дрожжей, пожалуйста, обратитесь в нашу техническую службу и ознакомьтесь с инструкциями.



ДОЗИРОВКА

10-20 г/гл для винификации красного вина.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500 г в вакуумной упаковке.



ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. Так он сохранит свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими нормами классифицируется как неопасный.