



# VIW® FRESH

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## ОПИСАНИЕ



Дрожжи, отобранные для энологического использования, с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта); штамм относится к *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера 1970 года.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



VIW® FRESH - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства высококлассных и элегантных белых и розовых вин с чистой ферментацией, проводимой при температуре 13-20°C. Помимо высокой энергичности брожения и устойчивости к давлению, этот штамм также продемонстрировал способность усиливать ароматичность вин свежими, но сладковатыми ароматическими нотами.

Он вносит значительный вклад в приятное тело и вкус во рту, особенно когда выдерживается в лизисе в течение некоторого времени после спиртового брожения.

VIW® FRESH обладает отличной устойчивостью к воздействию спирта, низких температур (13°) и диоксида серы.

## ПРИМЕНЕНИЕ



Благодаря своим свойствам VIW® FRESH особенно рекомендуется для первичной ферментации, во всех случаях, когда вы хотите выразить сортовые характеристики винограда, отдавая предпочтение свежести и ароматической сложности белых и розовых вин.

В присутствии адекватного питательного компонента VIW® FRESH прекрасно завершает ферментацию, проводимую на сусле с высокой осмотической концентрацией. В связи с этим его рекомендуется использовать наряду с инокуляцией SMARTVIN® ACTIV или V STARTER TF.

Его также можно использовать для производства фруктовых и хорошо выраженных игристых вин.

**При использовании VIW® FRESH соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# VIW® FRESH

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40°С), содержащей 1-2% сахаров; через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте 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 ферментации, 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 нашему техническому обслуживанию и техническим процедурам.

## ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл при ферментации белого и розового сусла. 20 г/гл для второго брожения.

## УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты в вакуумной упаковке по 500 г.

## 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.