



PREMIUM® PROX

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie selectată pentru utilizare enologică cu procent ridicat de celule active (cel puțin 10 miliarde pe gram de produs), tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae*



CARACTERISTICI

PREMIUM® PROX este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* care a fost selectată în zona Prosecco pentru producția de vinuri liniștite și pentru vinuri spumante de înaltă calitate. Fiziologic, drojdia se caracterizează printr-o cinetică fermentativă rapidă și o rezistență excelentă la alcool, dioxid de sulf, temperatură (activă de la 10° C) și suprapresiune. Își poate păstra caracteristicile nealterate în cazul fermentărilor dificile



UTILIZARE

Având în vedere caracteristicile sale, PREMIUM® PROX este recomandat în special pentru producția de vinuri spumante, produse în sticle sau autoclave. Cu toate acestea, poate fi utilizat în fermentarea primară a musturilor albe pentru îmbunătățirea caracteristicilor aromatice ale produsului.

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



PREMIUM® PROX

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 compleși, 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

de la 10-20 la 25 g/hL în fermentarea musturilor albe,
15-30 g/hL în refermentare.



AMBALAJ

Ambalat în vid în pungi de polilaminat de 500 g.



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