

iFruit® RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdii selectată pentru vinificație; tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder din 1970.

CARACTERISTICI



Tulpina iFRUIT® RED a fost selectată în contextul unui program de cercetare care a început în 1998 și a văzut izolarea și caracterizarea a aproximativ 908 tulpini din struguri și must recoltate în zona productivă DOC Valpolicella. Alegerea acestei tulpini a fost rezultatul unui proces de caracterizare care s-a bazat în principal pe teste de laborator și, în al doilea rând, pe teste experimentale de vinificare efectuate în timpul recoltelor din 1999, 2000 și 2001, a Centrului Experimental pentru Vitivinicultură din Provincia Verona. Componenta olfactivă a vinurilor obținute cu tulpina iFRUIT® RED se caracterizează preponderent prin arome fructate intense și persistente (cireșe, vișine.). Acest lucru înseamnă că este deosebit de potrivit pentru producția de vinuri tinere, dacă intenția este de a extrage o aromă parfumată sau parfumuri proaspete într-un anumit mod. Monitorizarea efectuată, folosind tehnici moleculare în diferite faze ale fermentației, a demonstrat întotdeauna capacitatea tulpinii de a coloniza rapid musturile inoculate și de a menține dominația până la sfârșitul fermentației.

UTILIZARE

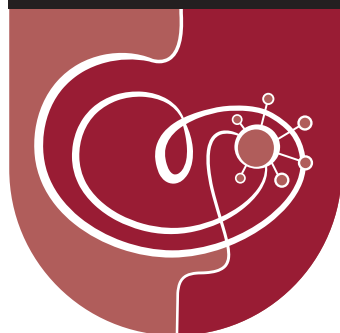


iFRUIT® RED este recomandat în special pentru producția de vinuri roșii, caracterizate în principal prin arome intense și persistente de fructe (cireșe, vișine.).

Având în vedere aceste caracteristici, este foarte potrivit pentru utilizare atât cu vinuri roze, cât și cu vinuri noi.

Interesant pentru vinurile de rezervă, care au o durată lungă de învechire, pentru a-și păstra aromele proaspete.

Atunci când se utilizează iFRUIT® RED respectați normele legale în vigoare.



iFruit® RED

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 sulfat, 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

de la 10-20 la 25 g/hL atât pentru vinificare pe roșu, cât și pentru obținerea vinurilor roze și noi.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g ambalat în vid și saci de 10 kg



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