

TEAM[®] FINESSE

**DROJDII SINERGICE SACCHAROMYCES CEREVISIAE & BAYANUS
PENTRU VINURI SPUMANTE ȘI FRIZANTE PREMIUM**



COMPOZIȚIE

Drojdie uscată activă selectată de departamentul nostru de Cercetare și Dezvoltare.



CARACTERISTICI

TEAM[®] FINESSE este formată din două tulpini de drojdie special concepute pentru a acționa împreună în definiția unui stil spumant de excelență. Acum se știe că utilizarea diferitelor tulpini în timpul fermentării are un impact pozitiv asupra aromelor, aducând o mai mare complexitate și curățenie vinului final.

Cele două tulpini alese se combină într-un efect sinergic, multe dintre caracteristicile care asigură un rafinament tehnico-enologic: TEAM[®] FINESSE realizează fermentări curate și cu volatilitate redusă chiar și în condiții dificile, are o toleranță bună la conținutul ridicat de alcool (până la 16% vol) și temperaturi scăzute (10-20°C). Își găsește cea mai bună expresie în autoclavă în intervalul între 17 și 19°C.

În aceste condiții se dezvoltă o complexitate aromatică fină florală și fructată, mai ales dacă este susținută de o nutriție organică/minerală potrivită: în acest sens este disponibil setul TEAM[®] 2FERM, care conține deja doze optime de elemente nutriționale care permit exprimarea optimă a TEAM[®] FINESSE.

TEAM[®]ACTIV START și TEAM[®]ACTIV FINE sunt cei doi activatori echilibrați concepuți în acest scop, care se conțin în setul TEAM[®] 2FERM.



UTILIZARE

TEAM[®] FINESSE este potrivit în special pentru vinurile albe/roze spumante și frizante, în cazul în care se dorește dezvoltarea de complexități fine aromatice florale și fructate.

Sinergia dintre diferite tulpini are ca scop perfecționarea aspectului stilistic olfactiv, rezultând un aspect curat, eterogen și multiform.

Vinurile spumante și frizante prelucrate cu TEAM[®] FINESSE sunt elegante și pline.

TEAM[®] FINESSE este de asemenea potrivit pentru fermentări dificile.

Atunci când se utilizează TEAM[®] FINESSE respectați normele legale în vigoare.

TEAM[®] FINESSE

**DROJDII SINERGICE SACCHAROMYCES CEREVISIAE & BAYANUS
PENTRU VINURI SPUMANTE ȘI FRIZANTE PREMIUM**



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 sulfitat, 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[®] sau TEAM[®]ACTIV START (conținut în setul TEAM[®] 2FERM), dar cu o procedură mai simplificată care implică dizolvarea în apă la 35°C a activatorului TEAM[®]ACTIV START la 5 g/hL la întreaga masă și așteptând 20 de minute înainte de utilizare.

În ambele cazuri, drojdia care se înmulțește în mod activ poate fi încorporată în masa care urmează să fie fermentată sau folosită pentru constituirea unui "pied de cuve."

Se recomandă să adăugați treptat mustul la masa de drojdie reactivată deja prezentă în partea inferioară a rezervorului de fermentație. Pentru informații mai detaliate despre gestionarea nutrienților și optimizarea utilizării drojdiei, consultați serviciul nostru tehnic și instrucțiunile din interiorul pachetului TEAM[®] 2FERM.



DOZARE

10 g/hL la a doua fermentare.
de la 15 la 20 g/hL în fermentarea vinurilor albe și roze.



AMBALAJ

Pachete din polilaminat de 500 g ambalate în vid.



PĂSTRARE

Produsul trebuie depozitat într-un loc răcoros și uscat.
Pachetele deschise trebuie închise cu grijă.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos