



CLASSIC AROM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



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

CARACTERISTICI



CLASSIC AROM este o tulpină "aromatică" de *Saccharomyces cerevisiae* selectată pentru activitatea sa metabolică care duce la producerea de esteri și alte componente secundare de fermentație într-o expresie echilibrată a notelor florale dulci.

Profilul aromatic obținut este delicat și fin și este potrivit pentru îmbunătățirea produselor neutre, făcând distinctiv impactul olfactiv.

Rezistența bună la alcool, dioxid de sulf și la temperaturi scăzute de fermentație (este o tulpină activă deja de la 14°C), permite obținerea unei fermentații regulate, constante și complete.

UTILIZARE



CLASSIC AROM este utilizat pentru a distinge caracteristicile aromatice ale produsului.

În special, se recomandă în fermentarea musturilor albe și roze.

Este, de asemenea, potrivit pentru producția de vinuri roșii aromatice speciale, roșii tinere și nouveau.

Rezultate organoleptice aromatice deosebit de interesante au fost obținute în a doua fermentație, în prelucrarea vinurilor spumante.

Atunci când se utilizează CLASSIC AROM respectați normele legale în vigoare.

CLASSIC AROM

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 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®.

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, roze și roșii;
20-30 g/hL pentru producerea vinurilor spumante.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g și 15 kg ambalat în vid.

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