

ДРОЖЖИ



L.P.A.®

SACCHAROMYCES BAYANUS

СОСТАВ



Отборные дрожжи для энологического использования в формате пасты, штамм определен как *Saccharomyces bayanus* в соответствии с классификацией, проведенной Лоддером в 1970 году.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



L.P.A.® - это штамм *Saccharomyces bayanus*, который был отобран благодаря своей мягкости и качеству, которые он придает винам, подвергаемым брожению. Эти активные дрожжи в пасте просты в использовании и позволяют быстро и безопасно начать брожение.

Дрожжи в формате пасты не подвергаются "шоку", вызванному сушкой и регидратацией, и прекрасно сохраняют свои физиологические характеристики и силу брожения. Они очень устойчивы к алкоголю, диоксиду серы, давлению и вообще к неблагоприятным условиям, характерным для жесткого брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ



L.P.A.® активно используется при первичном брожении белого, розового и красного сула. L.P.A.®, благодаря своим свойствам, также предлагается для производства игристых вин, изготавливаемых в бутылках или в автоклаве. Пастообразная форма, в которой сохраняются клетки L.P.A.®, прекрасно сохраняет качество и силу, характерные для этого штамма, что позволяет использовать его для завершения сложных или застойных ферментаций. L.P.A.® показал очень хорошие результаты при винификации вин с высоким содержанием алкоголя, где мы советуем действовать в соответствии с процедурами последовательной ферментации.

В частности, если держать вино на активных дрожжах в пасте, пока ферментация почти завершена, это обеспечит более высокую защиту от кислорода и улучшит коллоидную, белковую и винную стабильность. Эффект заключается в применении техники "sur lie" за счет увеличения веществ, характерных для автолиза дрожжей.

При использовании L.P.A.® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ДРОЖЖИ



L.P.A.®

SACCHAROMYCES BAYANUS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Пастообразная форма не требует регидратации. Прежде чем приступить к закваске сусла, достаточно расплавить необходимое количество дрожжей в 10 частях воды при температуре 35° С, содержащей 1-2 % сахаров: через полчаса постепенно добавьте сусло, которое должно быть отфильтровано и отсульфатировано, а еще лучше небольшое количество ректифицированного концентрированного сусла пропорционально. Чтобы помочь дрожжам размножаться, субстрат необходимо тщательно аэрировать; на этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Как только дрожжи начнут активное брожение, их можно вносить в сбраживаемую массу, стараясь не допустить перепадов температуры.

Рекомендуется постепенно добавлять сусло в инокулированную массу, которая находится на дне бродильной емкости. Для правильного использования L.P.A.® во время ферментации и во время застоя следуйте процедурам, которые доступны через нашу техническую службу.

ДОЗИРОВКА



10-20 г/гл для ферментации сусла, 20-30 г/гл во время реферментации, до 200 г/гл для техники "sur lie";
50-100 г/гл для застойного брожения;
20-30 г/гл для вин из сушеного винограда с высоким содержанием спирта при использовании процедуры последовательной ферментации.

УПАКОВКА



Продукт находится в полипропиленовых мешках по 2 кг, содержащих блоки по 500 г каждый, обернутые вощеной бумагой.

ХРАНЕНИЕ



Продукт должен храниться в холодильнике при температуре от 0 до 4° С. Открытые упаковки должны быть использованы как можно скорее.

Максимальный срок годности: 90 дней с даты производства.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.