



# PREMIUM® CHARDONNAY

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## COMPOZIȚIE

Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (cel puțin 10 miliarde pe gram de produs). Tulpina selectată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder în 1970.



## CARACTERISTICI

PREMIUM CHARDONNAY este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* ideală pentru producția de vinuri albe de înaltă calitate și eleganță, cu fermentări curate, efectuate la 16-18°C, temperaturi obișnuite pentru vinificarea albă, nu neapărat extreme. Pe lângă vigoarea fermentativă ridicată și toleranța la presiune, selecția a evidențiat și capacitatea de a susține caracterul aromatic al vinurilor cu note aromatice discrete, dar elegante. De un interes tehnologic considerabil este toleranța sa la prezența cuprului în musturi. Mai mult, PREMIUM® CHARDONNAY are o rezistență excelentă la alcool, la temperaturi scăzute (14°), la dioxid de sulf și o ușoară acțiune de demalicare.



## UTILIZARE

Având în vedere caracteristicile sale, PREMIUM® CHARDONNAY este recomandat în special pentru procesele de fermentare primară și de refermentare a vinurilor Chardonnay și ori de câte ori doriți să îmbunătățiți prospețimea produsului final, păstrând în același timp profilul aromatic specific podgoriei. Testele efectuate în cadrul Institutului San Michele all'Adige au evidențiat faptul că vinurile produse cu PREMIUM® CHARDONNAY sunt mai bune prin intensitate, persistență și armonie.

Dacă sunt furnizate substanțe nutritive adecvate PREMIUM® CHARDONNAY încheie fermentări reușite pe must cu concentrație osmotică ridicată și conținut de cupru.

Excelent pentru învechire "sur lies" în cazul în care ajută la atingerea unui rezultat organoleptic final elegant și excelent pentru fermentații barrique.

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



# PREMIUM® CHARDONNAY

*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

10-20 g/hL în timpul fermentării musturilor albe și roze;  
20-30 g/hL în timpul refermentării.



## AMBALAJ

Produsul este 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