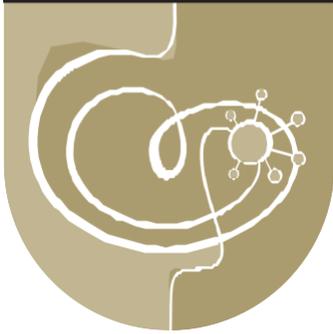


ДРОЖЖИ



# CLASSIC BAYANUS

## САХАРОМИЦЕТЫ БАЙАНУС

### СОСТАВ



Отборные дрожжи для виноделия. Штамм классифицирован как *Saccharomyces bayanus* в соответствии с классификацией Лоддера 1970 года.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLASSIC BAYANUS - это штамм *Saccharomyces bayanus* из зоны Шампань, отобранный за характеристики качества, которые он передает при брожении.

Физиологически он характеризуется превосходной устойчивостью к алкоголю, диоксиду серы, избыточному давлению и всем диверсифицированным условиям ферментации.

Эти характеристики позволяют существующим местным дрожжам стремительно преобладать и обеспечивать высоко ценимую ароматическую тонкость.

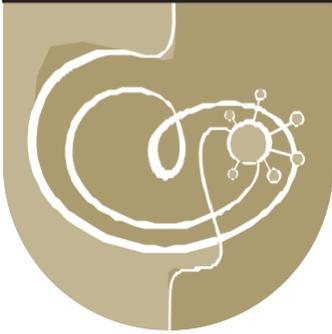
### ПРИМЕНЕНИЕ



Имея в виду его характеристики, CLASSIC BAYANUS в особенности рекомендуется для производства игристых вин, обрабатываемых в бутылках или в автоклаве. Благодаря своей ферментативной регулярности, чистоте и устойчивости к спирту, он используется в первичных брожениях белых, красных сулах, а также продуктах с высоким содержанием алкоголя, где рекомендуется следовать специальным последовательным процедурам брожения. В автоклаве это идеальное решение для создания индивидуальных смесей нескольких штаммов.

При использовании CLASSIC BAYANUS соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

YEASTS



# CLASSIC BAYANUS

## САХАРОМИЦЕТЫ БАЙАНУС

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Добавьте необходимое количество дрожжей в десять частей теплой воды (40°C), содержащей 1-2% сахаров; через полчаса перемешайте и постепенно добавляйте сусло, избегая резких перепадов температуры. Чтобы облегчить размножение дрожжей, субстрат должен содержать не более 2% сахаров и должен быть аэрирован надлежащим образом. На этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. После того как дрожжи регидратированы и активно ферментируются, их можно смешивать с заквашиваемой массой. Рекомендуется постепенно добавлять сусло в реактивированную дрожжевую массу, уже находящуюся на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации об управлении питательными веществами и правильном использовании CLASSIC BAYANUS при первичном брожении, повторном брожении и застойном брожении обратитесь к технической службе VASON.

### ДОЗИРОВКА



10-20 до 25 г/гл при брожении белых и красных сусел;  
20-30 г/гл при повторном и втором брожении;  
20-30 г/гл для изюмных вин и вин с высоким содержанием алкоголя, как указано в процедуре последовательного брожения;  
50-100 г/гл при застойном брожении.

### УПАКОВКА



Вакуумные пакеты по 500 г и 15 кг.

### ХРАНЕНИЕ



Продукт необходимо хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Открытые упаковки следует тщательно закрывать и использовать продукт как можно скорее.

### БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.