

# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## СОСТАВ



Отборные дрожжи для виноделия. Штамм классифицирован как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии со старой классификацией Лоддера 1970 года.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



CLASSIC AROM - это "ароматический" штамм *Saccharomyces cerevisiae*, отобранный за его метаболическую активность, которая способствует производству эфиров и других вторичных компонентов ферментации в сбалансированном выражении сладких цветочных нот.

Получаемый ароматический состав отличается тонкостью и нежностью, а также подходит для усиления нейтральных продуктов, выделяя их обонятельное воздействие.

Хорошая устойчивость к алкоголю, диоксиду серы и низким температурам ферментации (этот штамм активен уже при температуре около 14°C) позволяет получать регулярные, постоянные и полные ферментации.

## ПРИМЕНЕНИЕ



CLASSIC AROM применяется в тех случаях, когда необходимо подчеркнуть ароматические характеристики продукта. В частности, он рекомендуется для ферментации белого и розового сусла. Он также подходит для производства красных вин с особым ароматом, молодых красных вин и вин *pouveau*. Особенно интересные ароматические органолептические результаты были достигнуты при втором брожении, при переработке игристых вин.

При использовании CLASSIC AROM соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ДРОЖЖИ



# CLASSIC AROM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте необходимое количество дрожжей в 10 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 должным образом аэрирован. На этом этапе мы рекомендуем использовать комплексные активаторы ферментации, 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 о том, как управлять питательными веществами и оптимизации использования дрожжей, обратитесь к технической службе и инструкциям VASON.



## ДОЗИРОВКА

10-20 до 25 г/гл при брожении белых, розовых и красных сусел;  
20-30 г/гл для производства игристых вин.



## УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты в вакуумной упаковке 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.