



COMBO® SAFEFRUIT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ
УСИЛЕНИЯ АРОМАТОВ В ВИНЕ

СОСТАВ



Отборные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов клеток на грамм продукта).

ХАРАКТЕРИСТИКИ



COMBO® SAFEFRUIT - это смесь различных дрожжевых красителей, специально исследованных для увеличения развития эфиров и других летучих соединений в винах. Уже известно, что комбинирование различных штаммов в процессе ферментации положительно влияет на ароматы, придавая вину большую сложность. COMBO® SAFEFRUIT может бродить в диетических условиях, хорошо переносит высокое содержание алкоголя (17,0 % об.) и низкую температуру (14°С-30°С). Рекомендуется обеспечить соответствующее и сбалансированное питание.

ПРИМЕНЕНИЕ



COMBO® SAFEFRUIT особенно хорошо подходит для сложных красных вин, чтобы усилить фруктовые нотки и придать большую сложность. Фактически, цель выбора разных штаммов заключается в том, чтобы увеличить свежесть и придать больше фруктовых ароматов. Эти характеристики делают дрожжи подходящими даже в случае многократных брожений.

При использовании COMBO® SAFEFRUIT соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



COMBO® SAFEFRUIT

ОТБОРНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ
УСИЛЕНИЯ АРОМАТОВ В ВИНЕ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Добавьте необходимое количество дрожжей в 10 частей теплой воды (40° С), содержащей от 1 до 2% сахара. Через 30 минут перемешайте и постепенно добавляйте в отстоянное и сульфитированное сусло, стараясь избегать резких перепадов температуры. Чтобы способствовать размножению дрожжей, субстрат не должен содержать более 2% сахаров и должен тщательно аэрироваться. На этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Как только дрожжи регидратированы и находятся в стадии активного брожения, их можно вносить в сусло, подлежащее ферментации. Рекомендуется постепенно переливать сусло на реактивированные дрожжи на дне бродильной емкости.

Для получения более подробной информации по управлению питательными веществами и повышению производительности дрожжей, пожалуйста, свяжитесь с нашей технической службой или ознакомьтесь с инструкциями.



ДОЗИРОВКА

20 г/гл для винификации красных вин.



УПАКОВКА

Вакуумные полиламинированные пакеты по 500 г.



ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в сухом и прохладном месте. В таких условиях он сохраняет свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.