



VIW® SMART

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOZIȚIE



Drojdie selectată pentru utilizare oenologică cu un procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs); tulpină clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu vechea clasificare Lodder din 1970.

CARACTERISTICI



VIW® SMART este o tulpină de *Saccharomyces cerevisiae* ideală pentru producția de vinuri albe și roze florale și fructate, cu fermentări curate, realizate la 16-20°C. Are o cinetică excelentă de fermentație, exprimată într-o curățenie olfactivă excelentă, care susține în timp note interesante de fructe florale și albe, cu o aromă de fructe în cea mai mare parte fructată. VIW® SMART are, de asemenea, o rezistență excelentă la dioxidul de sulf.

UTILIZARE



VIW® SMART este o tulpină recomandată în special pentru producerea de vinuri albe ușoare la gust, caracterizate în principal de arome florale, proaspete și fructate destul de persistente. Datorită acestor caracteristici, este potrivit și pentru vinurile roze. Are o activitate sinergică interesantă cu SMARTVIN® ACTIV și V STARTER TF.

Atunci când se utilizează VIW® SMART respectați normele legale în vigoare.



VIW[®] SMART

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 sulfitați, 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 utilizarea corectă a drojdiei, vă rugăm să consultați serviciul nostru tehnic și procedurile oficiale.

DOZARE



10-20 g/hL în vinificația vinurilor albe și roze.

AMBALAJ



Pachete din polilaminat de 500 g ambalate în vid.

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