



PREMIUM® 3MH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOZIȚIE

Drojdie pentru utilizare oenologică cu procent ridicat de celule active (minimum 10 miliarde pe gram de produs).



CARACTERISTICI

PREMIUM® 3MH este tulpina ideală pentru producerea de vinuri albe complexe, vinuri de natură tiolică cu un parfum marcat și prospețime a gustului.

Este o tulpină selectată pentru capacitatea sa de a exprima pe deplin notele de tiol, deoarece posedă caracteristica singulară de a poseda multe dintre potențialele metabolice potrivite pentru detectarea lor pornind de la precursori și pentru conversia în molecule vii și foarte fine la nivel olfactiv.

Arată o bună pregătire fermentativă, tolerează un conținut ridicat de alcool și temperaturi scăzute de fermentație (15°C).

În prezența unei dotări nutriționale valoroase a mustului, aceasta poate oferi o serie de arome fermentative foarte proaspete pentru a îmbogăți, fără a acoperi, complexitatea aromatică a soiului.



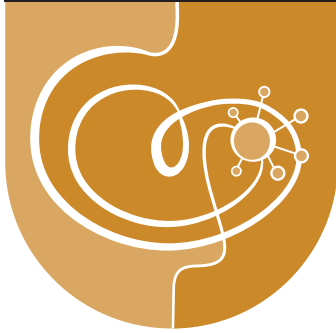
UTILIZARE

PREMIUM® 3MH este recomandat pentru producerea de vinuri tiolice elegante, cu un parfum puternic și prospețime a gustului.

Ideală pentru exprimarea caracteristicilor olfactive varietale a vinului de start, își găsește cea mai bună aplicație în exploatarea vinurilor precum Sauvignon blanc, Müller Thurgau, Chenin blanc, Gewürztraminer, Grechetto, Verdejo, Petit Manseng, Colombard, Riesling, Steen...

Aceasta este aplicată pe deplin în procedurile oficiale de vinificație ale companiei, care sunt disponibile prin serviciul tehnic Enologica Vason.

Atunci când se utilizează PREMIUM® 3MH respectați normele legale în vigoare.



PREMIUM® 3MH

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 fermentări de must alb și roze.



AMBALAJ

Pungi ambalate în vid policuplate 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