



# PREMIUM® SUPERTUSCAN

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## COMPOZIȚIE

Drojdie selectată din departamentul nostru de Cercetare și Dezvoltare pentru utilizare oenologică, cu un procent ridicat de celule active (cel puțin 10 miliarde pe gram de produs), derivat de la prestigioasele podgorii de pe dealurile din Siena. Tulpina clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae* în conformitate cu clasificarea Lodder (1970).



## CARACTERISTICI

Drojdia PREMIUM® SUPERTUSCAN este recomandată pentru producția de vinuri roșii complete care îmbătrânesc în barrique. Interacțiune excelentă cu bacterii pentru fermentări malolactice curate.

Fermentațiile curate și elegante pot fi asigurate chiar și cu niveluri ridicate de alcool.

Când este inoculată, drojdia prezintă o cinetică rapidă de fermentare – care este interesantă pentru fermentarea vinurilor roșii pentru a inhiba rapid microflora indigenă. Apoi, fermentarea este regulată, cu o mică producție de spumă.

Cantitatea mică de compuși ai sulfului produsă evită fenomenele de reducere, care pot afecta aromele varietale și curățenia fermentării.

PREMIUM® SUPERTUSCAN este un bun producător de glicerol. Nu adsorbă multă substanță colorantă pe suprafața celulară, ceea ce poate permite o prelungire a șederii pe drojdiile fine.



## UTILIZARE

PREMIUM® SUPERTUSCAN este o tulpină recomandată pentru producerea de vinuri roșii excelente, pline, destinate fermentației malolactice și atingerea întregului lor potențial după o maturare îndelungată.

Experimentele realizate în colaborare cu Universitatea din Verona și Udine pe sinergia drojdie-bacterium au arătat că este recomandată și pentru procedurile de co-inoculare cu bacterii.

O fermentație primară cu PREMIUM® SUPERTUSCAN creează baza optimă pentru exprimarea completă a bacteriei pentru o fermentație malolactică curată organoleptic și interesantă.

Caracteristicile descrise mai sus îl fac ideal pentru fermentarea mustului care va face vinuri echilibrate cu o bună structură și nivel de alcool.

**Atunci când se utilizează PREMIUM® SUPERTUSCAN respectați normele legale în vigoare.**



# PREMIUM® SUPERTUSCAN

*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 sulfitat, 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

de la 10 la 20 g/hL pentru vinificarea vinurilor roșii.



## 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