

PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ

Отобранные дрожжи из отдела Исследований и Разработок для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта), поступающих с престижных виноградников на холмах Сиены. Штамм классифицирован как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с классификацией Лоддера (1970).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Дрожжи PREMIUM® SUPERTUSCAN рекомендуются для производства полнотелых красных вин, которые выдерживаются в барриках. Отличное взаимодействие с бактериями для чистого ЯМБ.

Чистое и элегантное брожение может быть обеспечено даже при высоком уровне спирта. При инокуляции дрожжи показывают быструю кинетику брожения, что интересно для брожения красных вин для быстрого подавления местной микрофлоры. Затем происходит равномерное брожение с небольшим образованием пены.

Небольшое количество производимых соединений серы позволяет избежать явлений редукции, которые могут повлиять на сортовые ароматы и чистоту брожения.

PREMIUM® SUPERTUSCAN – отличается хорошей выработкой глицерина. Он не адсорбирует много красящих веществ на поверхности клетки, что может продлить пребывание на дрожжевом осадке.

ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® SUPERTUSCAN - сорт, рекомендованный для производства превосходных полнотелых вин, предназначенных для яблочно-молочного брожения и обладающих полным потенциалом после длительного созревания.

Эксперименты, проведенные в сотрудничестве с Веронским университетом и Университетом Удине по синергии дрожжей и бактерий, показали, что эти дрожжи рекомендуются также для коинокуляции с бактериями. Основное брожение с помощью PREMIUM® SUPERTUSCAN создает оптимальную основу для полной экспрессии бактерий для чистого и органолептически чистого и интересного яблочно-молочного брожения.

Характеристики, описанные выше, делают его идеальным для брожения суслу, благодаря чему получают сбалансированные вина с хорошей структурой и уровнем спирта.

При использовании PREMIUM® соблюдайте соответствующие действующие правовые нормы.

ООО «ФУДМАШ»

Юридический и почтовый адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5

Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58

тел./ф: +7 (861) 256-75-47, моб.: +7 (918) 247-34-31, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru -

info@f-mash.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в соотношении 1:10 в теплой воде (40°C), содержащей 1-2% сахара; через полчаса постепенно добавляйте такое же количество отфильтрованного и сульфитированного сусла, чтобы не вызывать резких перепадов температуры. Для того чтобы облегчить размножение дрожжевых клеток субстрат не должен содержать более 2% сахара; он должен аккуратно аэрироваться

На этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM®. Регидратированные дрожжи в активном брожении могут быть добавлены в массу для брожения. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированной дрожжевой массе, уже присутствующей на дне бродильного резервуара.

ДОЗИРОВКА

10 - 20 г/гл для винификации красных вин

УПАКОВКА

Вакуумный полиламинатный пакет 500 г

ХРАНЕНИЕ

Продукт следует хранить в прохладном, сухом месте. В этих условиях он будет продолжать свою активность до истечения срока годности, указанного на этикетке.

Открытые упаковки должны быть тщательно закрыты и использованы как можно скорее.

ОПАСНОСТЬ

На основании действующих европейских норм продукт классифицирован: не опасный

ООО «ФУДМАШ»

Юридический и почтовый адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5

Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58

тел./ф: +7 (861) 256-75-47, моб.: +7 (918) 247-34-31, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru -

info@f-mash.ru