

PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS

СОСТАВ

Отобранные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (не менее 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм классифицирован как *Saccharomyces bayanus* в соответствии с классификацией Лоддера (1970).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® FRUCTO - это штамм *Saccharomyces bayanus*, который особенно устойчив к спирту, диоксиду серы и различным уровням pH и температуры. Кроме того, очень важна его способность усваивать фруктозу лучше, чем другие штаммы дрожжей, используемые в виноделии.

Как известно, при замершем брожении остается много фруктозы, и она обычно труднее усваивается дрожжами. PREMIUM® FRUCTO являются очень фруктофильным.

По этой причине формула продукта была тщательно изучена компанией Enologica Vason совместно с ENSAM, Монпелье.

ПРИМЕНЕНИЕ

Благодаря своим характеристикам, PREMIUM® FRUCTO рекомендуется для молодых вин в случае сложного или замершего брожения. Также рекомендуется для предотвращения замершего брожения вин с высоким содержанием спирта.

При использовании в качестве вторых дрожжей при последовательной ферментации, PREMIUM® FRUCTO дает превосходные качественные результаты, даже в сложных условиях.

При использовании PREMIUM® FRUCTO соблюдайте соответствующие действующие правовые нормы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество дрожжей в соотношении 1:10 в теплой воде (40°C), содержащей 1-2% сахара; через полчаса перемешайте и постепенно добавляйте отфильтрованное и сульфитированное сусле, 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

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

для брожения. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированной дрожжевой массе, уже присутствующей на дне бродильного резервуара.

ДОЗИРОВКА

50-100 г/гЛ для замершего вина.

20-30 г/гЛ для вин Пассито или вин с высоким содержанием спирта, в зависимости от процедуры последовательной ферментации.

УПАКОВКА

Продукт упакован в вакуумные мешки по 500 г и мешки по 10 кг.

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