

## VIW<sup>®</sup> Smart SACCHAROMYCES CEREVISIAE

### СОСТАВ

---

Дрожжи, отобранные для энологического использования, с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм, классифицированный как *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии со старой классификацией Лоддер в 1970 г.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

VIW<sup>®</sup> SMART - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства цветочных и фруктовых белых и розовых вин с чистым брожением при температуре 16-20°C. У него отличная кинетика брожения, выраженная в отличной обонятельной чистоте, с сохранением в течение долгого времени интересных цветочных и белых фруктовых нот, с преимущественно фруктовыми нотками в послевкусии. VIW<sup>®</sup> SMART также обладает отличной стойкостью к диоксиду серы.

### ПРИМЕНЕНИЕ

---

VIW<sup>®</sup> SMART - это штамм, особенно рекомендуемый для производства легких белых вин, которые преимущественно характеризуются довольно стойкими цветочными, свежими и фруктовыми ароматами.

Благодаря этим характеристикам он также подходит для розовых вин.

Интересной является его синергия действия с SMARTVIN<sup>®</sup> ACTIV и V STARTER TF.

**При использовании VIW<sup>®</sup> SMART 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 постепенно добавляйте такое же количество отфильтрованного и сульфитированного сусла, чтобы не вызывать резких перепадов температуры.

Оставьте дрожжи для размножения: субстрат не должен содержать более 2% сахара; он должен непрерывно аэрироваться; на этом этапе рекомендуется использовать активаторы брожения, такие как V ACTIV PREMIUM<sup>®</sup>. Регидратированные дрожжи в активном брожении могут быть добавлены в массу для брожения. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированной дрожжевой массе, уже присутствующей на дне бродительного резервуара.

#### ООО «ФУДМАШ»

Юридический 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) 99-111-65, [www.f-mash.ru](http://www.f-mash.ru) - [sale@f-mash.ru](mailto:sale@f-mash.ru)



## ДОЗИРОВКА

---

10-20 г/гл для белых и розовых 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 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) 99-111-65, [www.f-mash.ru](http://www.f-mash.ru) - [sale@f-mash.ru](mailto:sale@f-mash.ru)

