

# BAYANUS PC

## SACCHAROMYCES BAYANUS

### СОСТАВ

---

Отобранные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм, классифицированный как *Saccharomyces bayanus* в соответствии с классификацией Лоддер в 1970 г.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

BAYANUS PC — это штамм *Saccharomyces bayanus*, который особенно устойчив к неблагоприятным факторам, таким как спирт, диоксид серы, pH и низкие температуры (11°C). BAYANUS PC лучше всего демонстрирует свои характеристики при повторном брожении для производства игристых вин, придавая продукту свежесть и тонкость.

### ПРИМЕНЕНИЕ

---

Благодаря своим характеристикам, BAYANUS PC рекомендуется для брожения в бутылке для производства игристых вин; кроме того, он особенно рекомендуется для вин, в которых была не доведённая до конца ферментация.

С BAYANUS PC брожение в бутылках происходит равномерно и постоянно до тех пор, пока не будут переработаны все сахара.

Его также можно эффективно использовать при брожении белого, розового и красного суслу. BAYANUS PC особенно рекомендуется для винификации вин с высоким содержанием спирта, где лучше действовать в соответствии с процедурами последовательного брожения. Контакт дрожжей с ферментированным продуктом даёт приятные ароматы «корочки хлеба», не будучи слишком подавляющим.

**При использовании BAYANUS PC 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 некоторое количество отфильтрованного и сульфитированного суслу, 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®. Регидратированные дрожжи в активном брожении могут быть

#### 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](http://www.f-mash.ru) -  
[info@f-mash.ru](mailto:info@f-mash.ru)

добавлены в массу для брожения. Рекомендуется постепенно добавлять сусло к реактивированной дрожжевой массе, уже присутствующей на дне бродительного резервуара.

## ДОЗИРОВКА

---

10-20 до 25 г/гл для первичного брожения;

20-30 г/гл для повторного брожения.

20-30 г/гл для вин из высушенного винограда и с высоким содержанием спирта с процедурой последовательного брожения.

50-100 г/гл для возобновления замершего брожения.

## УПАКОВКА

---

Продукт упакован в 500 г полиламинатные вакуумные пакеты.

## 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](http://www.f-mash.ru) -

[info@f-mash.ru](mailto:info@f-mash.ru)