PREMIUM® PROSECCO
SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ

Отобранные дрожжи для энологического использования с высоким процентом активных клеток (минимум 10 миллиардов на грамм продукта). Штамм классифицирован как *Saccharomyces cerevisiae*.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® PROSECCO - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, который был отобран в районе Просекко для производства тихих и игристых вин высокого качества.
Физиологически дрожжи характеризуются быстрой кинетикой брожения и отличной устойчивостью к спирту, диоксиду серы, температуре (активен от 10°C) и избыточному давлению. Он может сохранять свои характеристики неизменными даже в случае сложного брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ

Благодаря своим характеристикам PREMIUM® PROSECCO особенно рекомендуется для производства игристых вин, обрабатываемых в бутылках или резервуарах под давлением.
Тем не менее, его можно использовать при первичном брожении белого сусла для улучшения ароматических характеристик продукта.

При использовании PREMIUM® PROSECCO 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 размешайте и постепенно добавляйте в отфильтрованное и сульфитированное сусло, 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.

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 - sale@f-mail.ru

ДОЗИРОВКА

От 10-20 до 25 г/гл при брожении белого сусла,
15-30 г/гл для повторного брожения

УПАКОВКА

500 г вакуумные упаковки

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 - sale@f-mail.ru