

PREMIUM® ROUGE

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

СОСТАВ

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

В первые 24-36 часов кинетика брожения PREMIUM® ROUGE очень быстрая, после чего следует постоянный и равномерный процесс.

Широкий диапазон температур, при которых он способен проводить брожение, обеспечивает хорошие результаты также у суслу, винифицированного без терморегуляции, с равномерным метаболизмом, который дает чистые вина с полной экспрессией.

Низкое образование соединений серы препятствует редукции, которая может помешать выражению сортовых ароматов.

Благодаря своим характеристикам, PREMIUM® ROUGE снижает риск замершего брожения. Образует небольшое количество пены и обладает хорошей устойчивостью к спирту.

ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® ROUGE особенно рекомендуется для производства полнотелых структурированных красных вин, предназначенных для выдержки (Санджовезе, Монтепульчано, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Неббиоло, Терольдего, Мерло, Барбера).

Высокое производство глицерина и удаление яблочной кислоты дают вино более высокого качества. Специфическая ферментативная кинетика улучшает экстракцию цвета с более высоким индексом полифенолов и большей интенсивностью цвета.

PREMIUM® ROUGE обладает ограниченной способностью адсорбировать красящие элементы на клеточной стенке, что позволяет больше оставаться на осадке.

При использовании PREMIUM® ROUGE 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

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

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 в винификации красного вина.

УПАКОВКА

500 г вакуумные упаковки в полиламинатных мешках.

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