



VIW[®] FRESH 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[®] FRESH - это штамм *Saccharomyces cerevisiae*, идеально подходящий для производства первоклассных и элегантных белых и розовых вин с чистым брожением при температуре 13-20°C.

В дополнение к высокой кинетике брожения и устойчивости к давлению, селекция также подчеркнула способность усиливать ароматичность вин свежими, но сладкими цветочными ароматическими нотами.

Он интересным образом способствует приятному ощущению вкуса и структуры вина и телу, особенно при хранении в лизисе после спиртового брожения.

VIW[®] FRESH обладает отличной стойкостью к спирту, низким температурам (13°C) и диоксиду серы.

ПРИМЕНЕНИЕ

Учитывая его характеристики, VIW[®] FRESH особенно рекомендуется для первичного брожения во всех случаях, когда вы хотите выразить сортовые характеристики винограда, предпочитая свежесть и ароматическую сложность белого и розового вина.

При наличии соответствующего питательного компонента VIW[®] FRESH завершает брожение, проводимое на сусле с высокой осмотической концентрацией. В связи с этим мы рекомендуем использовать SMARTVIN[®] ACTIV или V STARTER TF.

Его также можно использовать для изготовления фруктовые и ярко выраженные игристые вина.

При использовании VIW[®] FRESH 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.

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-mash.ru





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

ДОЗИРОВКА

10-20 г/гЛ при брожении белого и розового сусла.
20 г/гЛ для вторичного брожения.

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 - sale@f-mash.ru

