

# PREMIUM® CHARDONNAY

## SACCHAROMYCES CEREVISIAE

### СОСТАВ

---

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

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

PREMIUM® CHARDONNAY - это штамм *Saccharomyces cerevisiae* для производства высококачественных белых вин с чистым брожением, проводимым при 16-18°C, нормальной температуре для винификации белого вина. В дополнение к своей ферментативной силе и устойчивости к давлению, продукт также показал себя в качестве хорошей ароматической поддержки в вине с элегантными ароматическими нотами.

Имеет хорошую устойчивость к меди в сусле. PREMIUM® CHARDONNAY обладает исключительной устойчивостью к спирту, низким температурам (14°), диоксиду серы и легкому удалению яблочной кислоты.

### ПРИМЕНЕНИЕ

---

Учитывая его характеристики, PREMIUM® CHARDONNAY особенно рекомендуется для первичного брожения и повторного брожения вин Шардоне, а также для тех случаев, когда вы хотите улучшить свежесть конечного продукта при сохранении специфического ароматического профиля винограда. Испытания, проведенные в Институте Сан-Микеле-аль-Адидже, показали, что вина, изготовленные с использованием PREMIUM® CHARDONNAY, лучше по интенсивности, стойкости и гармонии.

При наличии правильной подкормки, PREMIUM® CHARDONNAY завершает успешное брожение, проводимое на сусле с высокой осмотической концентрацией и содержанием меди. Превосходно подходит для выдержки «sur lies»\*, где помогает достичь элегантного конечного органолептического результата и отлично подходит для ферментации в баррике.

**При использовании PREMIUM® CHARDONNAY 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

#### 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)

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 сусле к реактивированной дрожжевой массе, уже присутствующей на дне бродильного резервуара.

## ДОЗИРОВКА

---

10-20 г / гл при брожении белого и розового сусле;  
20-30 г / гл при повторном брожении.

## 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

*\* на осадке*

### 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)