SMARTVIN® CLASSIC
АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ И БИОРЕГУЛЯТОР В ПЕЛЛЕТАХ

СОСТАВ

Производные дрожжей (автолизаты и неактивные дрожжи) 40%, целлюлоза с мелким микрометром 29,94%, двухосновный фосфат аммония 30%, тиамин 0,06%.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Согласно последним исследованиям отдела исследований и разработок Enologica Vason (*), SMARTVIN® CLASSIC — это полный активатор, который помогает проводить чистое и равномерное брожение даже при неблагоприятных условиях субстрата, контролируя выработку летучей кислотности. Специальная формула SMARTVIN® CLASSIC обеспечивает оптимальную подачу эдафических элементов, необходимых для развития дрожжей, и в то же время представляет собой опору для клеток и идеальный эффект адсорбции токсичных элементов.

ПРИМЕНЕНИЕ

SMARTVIN® CLASSIC представляет собой идеальный источник питания, который нужно выполнить только один раз во время винификации, для базовых вин, предназначенных для брожения в бутылке в производстве игристых или для вин с низким уровнем спирта.
SMARTVIN® CLASSIC особенно рекомендуется в качестве активатора и биорегулятора брожения для чистой и хорошо выраженной ферментации с ароматической точки зрения. Фактически, присутствие инертных растительных соединений обеспечивает хорошую механическую поддержку для дрожжевых клеток и в то же время вместе с оболочками дрожжей действует как абсорбирующее соединение против токсичных молекул, присутствующих в соке или выделяемых дрожжами. SMARTVIN® CLASSIC постепенно выделяет питательные вещества, которые обеспечивают правильное внесение азота и тиамина в течение всей ферментации, от начала до следующего поколения дрожжей, которые более чувствительны из-за более сложных условий сусла.
Микрометрические размеры соединений аналогичны дрожжевому осадку, который обычно присутствует в сусле, что делает продукт подходящим для очень чистых соков. Эти характеристики вместе с определенным производственным процессом получения производных дрожжей обеспечивают эффективность даже при возобновлении не доведенной до конца ферментации.

При использовании SMARTVIN® CLASSIC соблюдайте соответствующие действующие правовые нормы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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

Растворите SMARTVIN® CLASSIC в воде в соотношении 1:10 и оставьте для регидратации в течение не менее 30 минут.
Затем добавьте в сусло, тщательно гомогенизируя, пока продукт полностью не растворится. Он также может быть добавлен непосредственно в сусло.

ДОЗИРОВКА

40 - 100 г/гл. Более высокие дозировки следует использовать для брожения белого сусла чрезмерно осветленного.
Примечание: 100 г/гл SMARTVIN® CLASSIC дают около 30 г/гл фосфата аммония и 60 мг/гл тиамина.

УПАКОВКА

Мешки 15 кг

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном и сухом месте. Надежно закрывайте открытые упаковки.

ОПАСНОСТЬ

На основании действующих европейских норм продукт классифицирован: не опасный

(*) "Changes in Wine as a Consequence of Nitrogen Supplementation in Grape Must" (Agostino Cavazza, Istituto Agrario di San Michele / Italy, M. Caputo, E. Bocca, R. Ferrarini, P. Giudici)

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