ДРОЖЖИ

MARTIN VIALATTE

# SO.CLASSIC BY

| Выражение сорта | *Saccharomyces cerevisiae* Galactose - | Возобновление спиртового брожения |
|---|---|---|

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Устойчивость к высокому градусу алкоголя
- Отличная способность к брожению
- Чистота вкуса и аромата
- Отражение сортовых особенностей.

## ДОЗИРОВКА

**20 г/гл**

## УПАКОВКА

**500 г**
**10 кг**

## ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

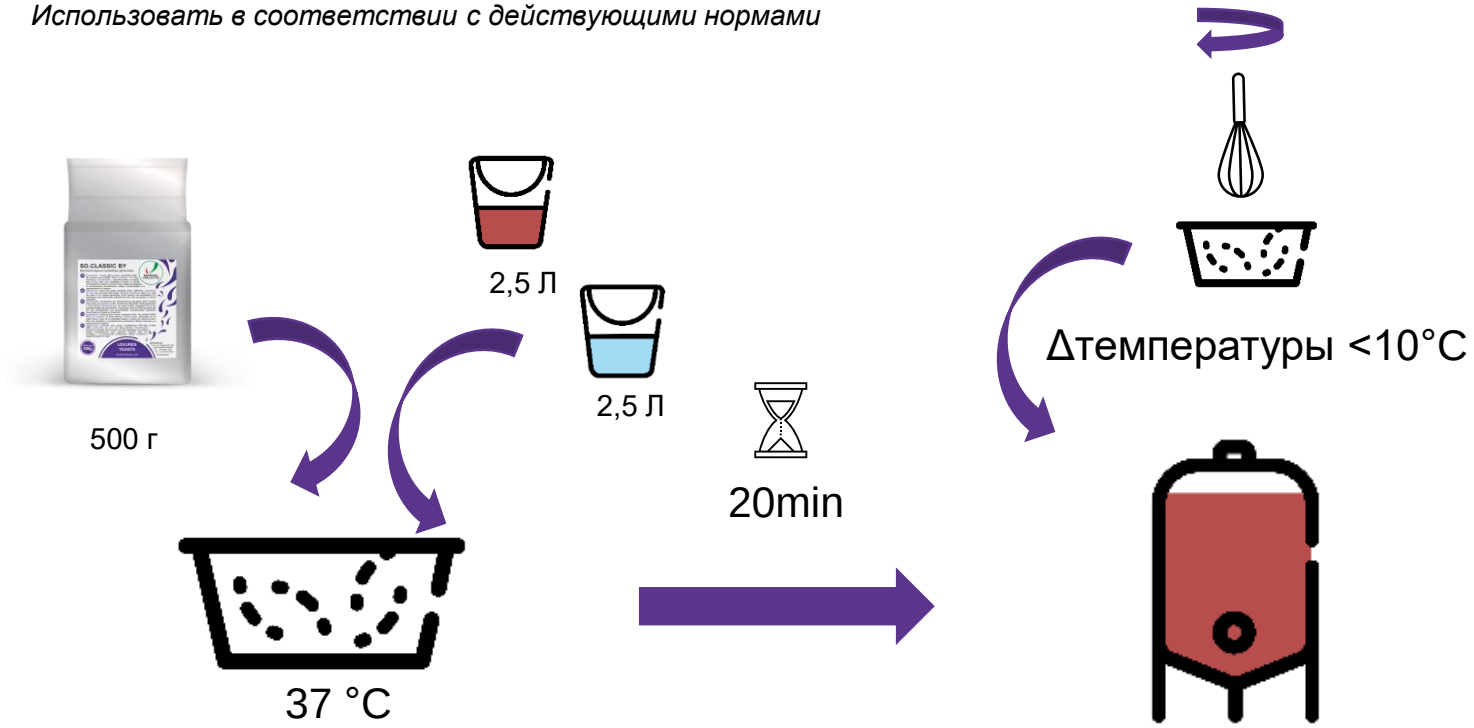
## Ферментативные характеристики:

| | |
|---|---|
| Вид: | *Saccharomyces cerevisiae* galactose (ранее, *bayanus*) |
| Оптимальные температуры брожения: | 12-32 °C |
| Устойчивость к алкоголю: | До 16% Vol. |
| Киллер фактор : | Чувствительны |
| Кинетика брожения : | Быстро |
| Производство летучей кислотности | слабое |
| Производство $SO_2$ | слабое |
| Производство ацетальдегида: | слабое |
| Потребность в азоте: | слабое |
| Производство $H_2S$ | слабое |
| Производство глицерола: | Среднее |

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

## ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать активные сухие дрожжи (СКД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°C.

Пример: 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°C.
Подождать 20 минут а затем привести разводку в однородное состояние. Если разница температур между разводкой и суслом не превышает 10 градусов, влить разводку в сусло. В противном случае, долить в разводку такое же количество сусла, подождать 10 минут, привести в однородное состояние и влить в сусло.

**Меры предосторожности:**
*Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии*
*Использовать в соответствии с действующими нормами*