ДРОЖЖИ

SO.CLASSIC CE

Выражение сорта	*Saccharomyces cerevisiae*	Быстрое начало спиртового брожения

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- 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.

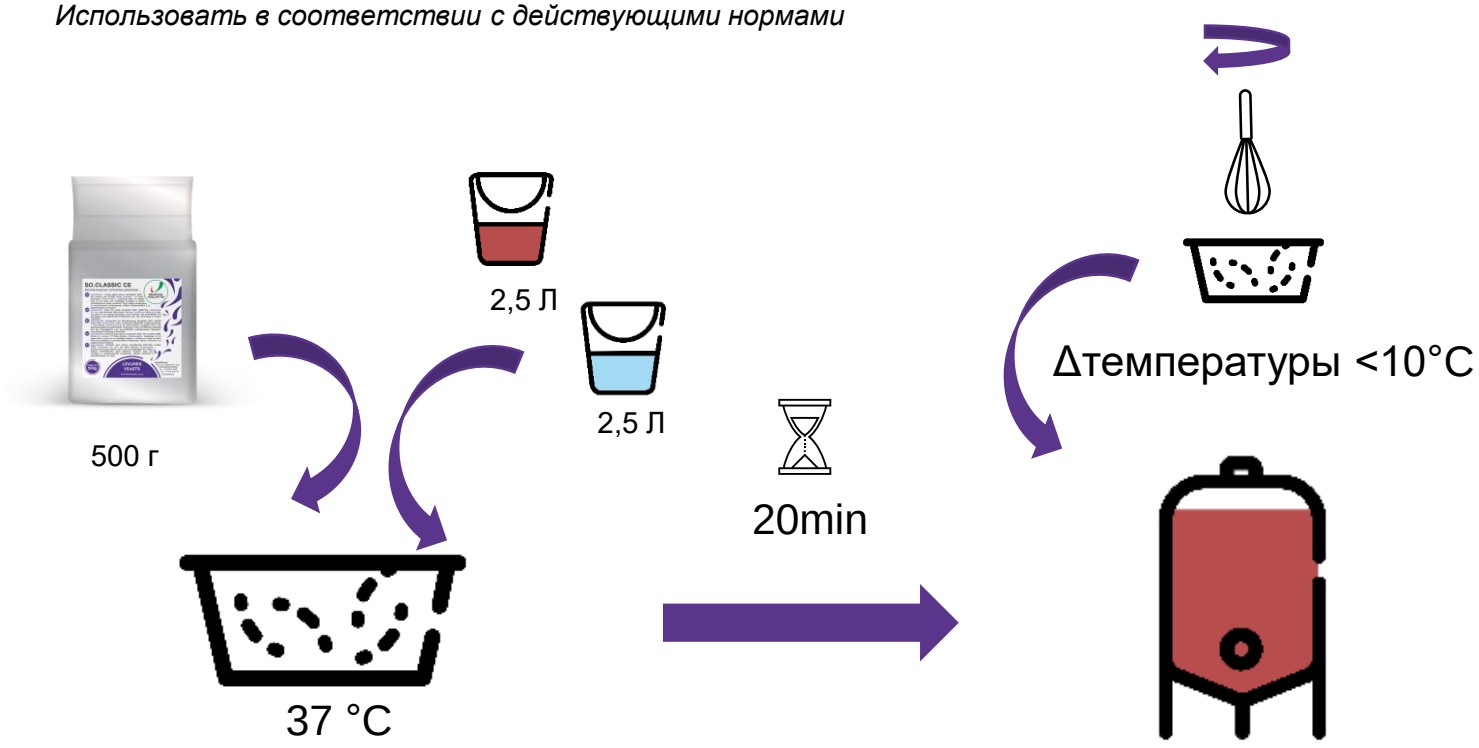
Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae*
Оптимальные температуры брожения:	12-32 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 14% Vol.
Киллер фактор :	Чувствительны
Кинетика брожения :	Быстрое размножение, короткая латентная фаза, средняя кинетика
Производство летучей кислотности	слабое
Производство SO_2	слабое
Потребность в азоте:	Средн. - выс.
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