ДРОЖЖИ

MARTIN VIALATTE

SO.FLAVOUR®

КРАСНОЕ ВИНО | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | BIO UE | BIO NOP | VEG

Селекционированы в винограднике, содержащемся по правилам биодинамики

Красные вина с нотами спелых фруктов

Селекция Кот-дю-Рон

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Современные, концентрированные красные вина со сложным ароматом с доминирующими спелыми фруктами.
- Богатый и гармоничный вкус. Баланс танинов и округлости вина.
- Производство всех типов вина: БИО, традиционное виноделие (ремонтаж, делестаж, погружение мезги в сусло), термовинификация
- Винификация традиционных сортов: мерло, каберне совиньон, шираз, гренаш нуар, темпранилло, зинфандель и т. д.

ДОЗИРОВКА

20 г/гл

УПАКОВКА

500 Г

ХРАНЕНИЕ

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

Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae*
Оптимальные температуры брожения:	18-32 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 15% Vol.
Кинетика брожения :	Среднее
Производство летучей кислотности	Среднее
Производство SO_2	Среднее
Потребность в азоте:	Средн.
Производство H_2S	слабое
Производство глицерола:	Очень высокая

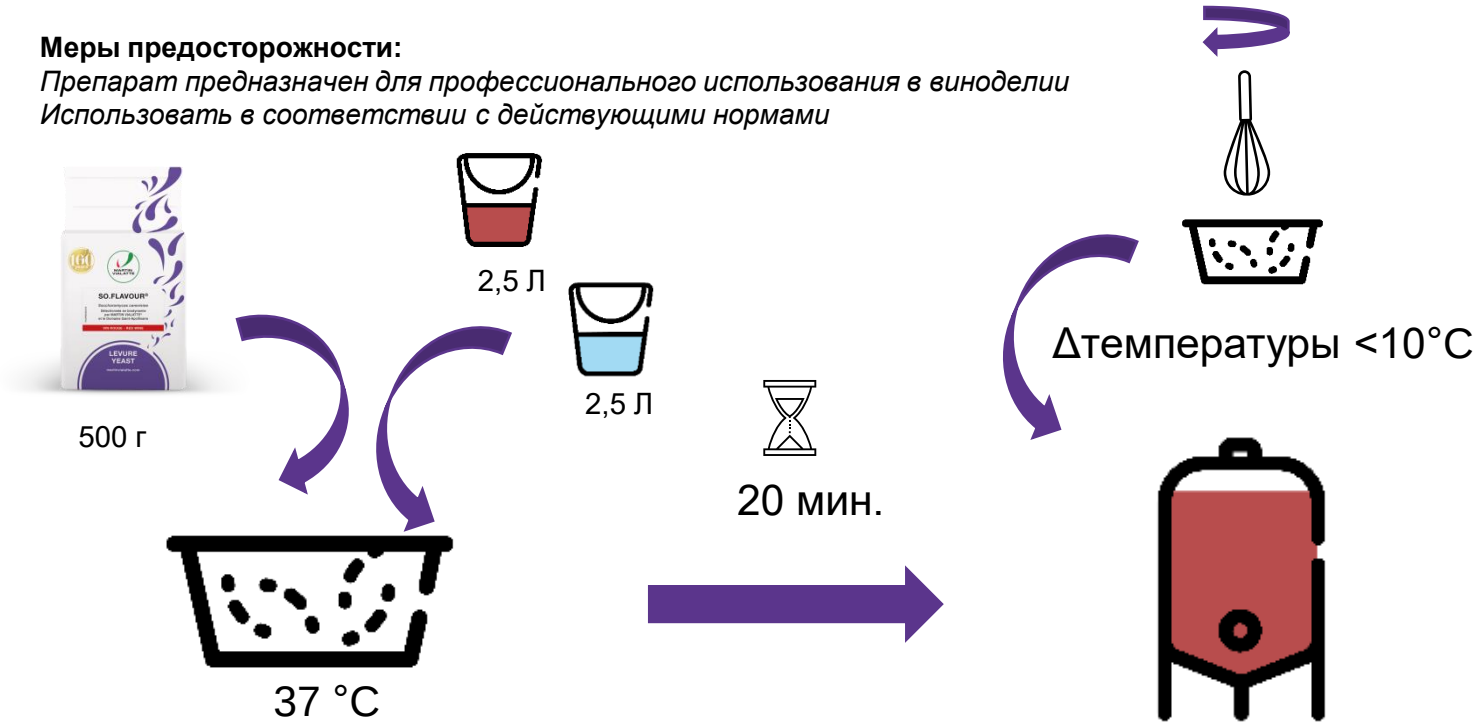
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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.

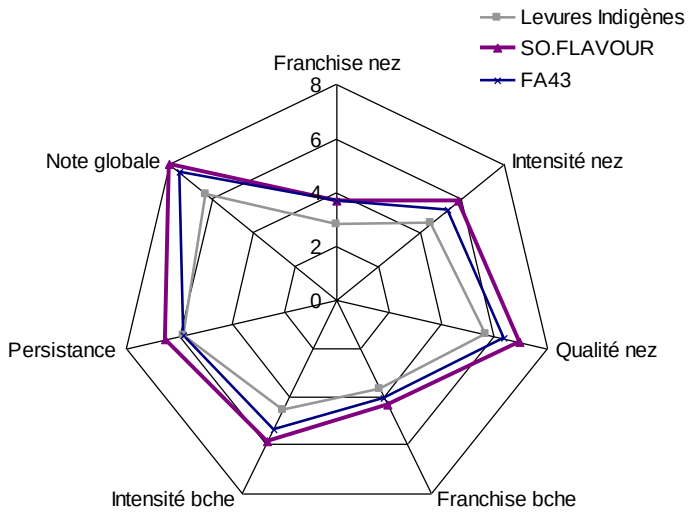
Меры предосторожности:
Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами



Результаты опытов

По результатам селекции в винограднике, **SO.FLAVOUR®** был выбран среди 23 штаммов по органолептическим особенностям с шираз и гренаш.

Обладает уникальным интер дельта PCR.



Дегустация ассамбляжа Шираз / Гренаш на завершающих фаазх селекции

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