ДРОЖЖИ

MARTIN VIALATTE

SO.FRUITY®

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

Ноты красных ягод	Мягкие свежие красные вина	Селекция в Божоле IFV

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Селекция в винограднике Божоле Французским Институтом Виноградарства и Виноделия под кодом L1414
- При работе с сортом Гаме, удается добиться выразительных цветочных нот (пион, роза).
- Экстракция антоцианов и танинов, что позволяет добиваться интенсивного цвета и сильной структуры.
- Короткая / средняя мацерация (5 - 15 дней). Традиционная мацерация. Карбоническая мацерация или термовинификация.
- Отлично подходит к процессу винификации с коинокуляцией дрожжи - бактерии.
- Подходит для различных сортов: Мерло, Гаме, Пино...

ДОЗИРОВКА

Регидратация: 20 г/гл

УПАКОВКА

500 Г

ХРАНЕНИЕ

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

Результаты опытов

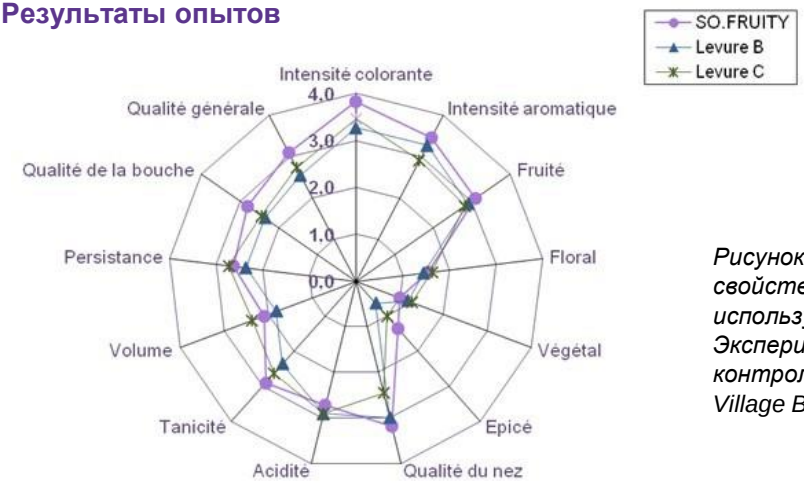


Рисунок: сравнение органолептических свойств трех вин, произведенных с дрожжами, используемыми в винодельнях Божоле. Эксперимент Sicarex Beaujolais на вине контролируемого наименования Beaujolais Village Blacé

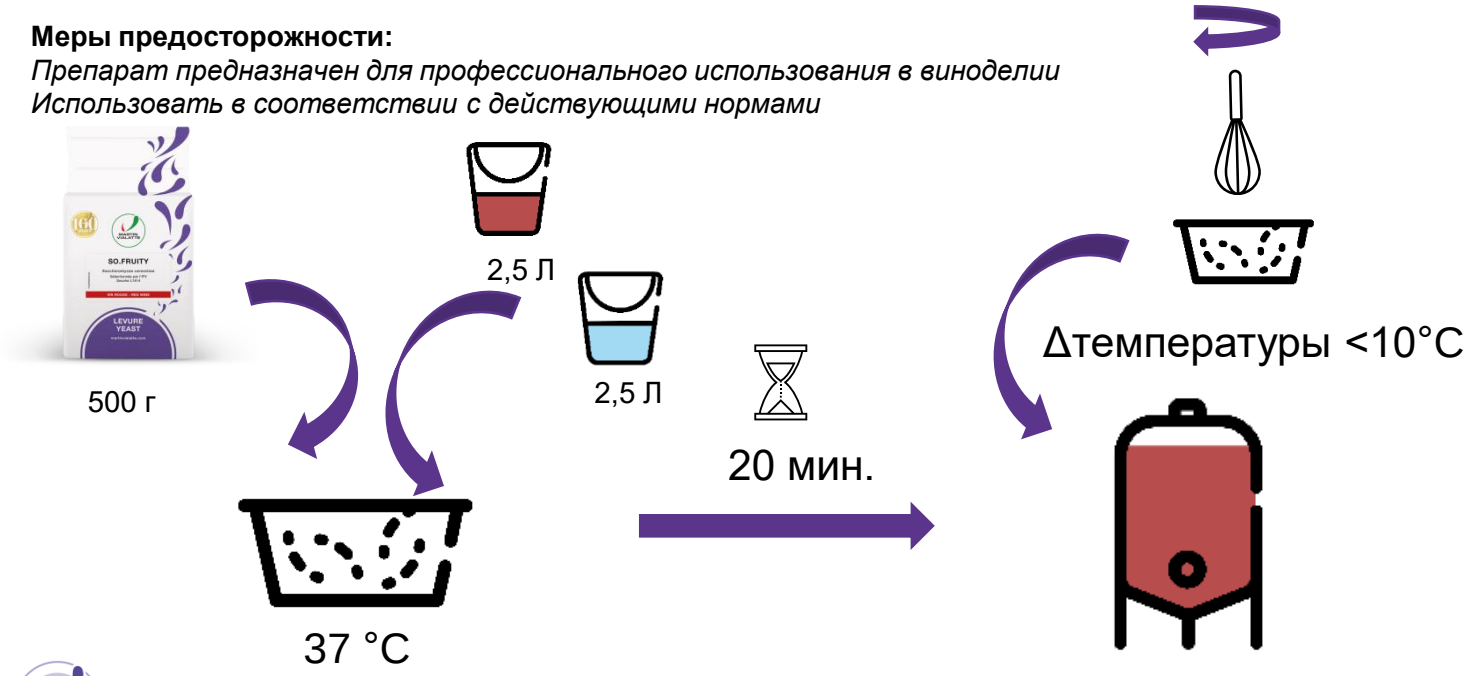
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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



Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae*
Оптимальные температуры брожения:	18-32 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 14% Vol.
Кинетика брожения :	Отличная адаптация, быстрая кинетика
Киллер фактор :	Killer K2
Производство летучей кислотности	слабое
Производство SO_2	слабое
Потребность в азоте:	слабое
Производство H_2S	слабое
Производство глицерола:	Среднее
Производство пировиноградной кислоты:	Среднее
Производство ацетальдегида:	Среднее

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