ДРОЖЖИ

VIALATTE FERM® HD18

Штамм, устойчивый к высокому градусу алкоголя

•Повышенная устойчивость к высокому градусу алкоголя (18%)

Осмотолерантные дрожжи

Рекомендованы для мощных красных вин

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Кинетика брожения : Быстро и стабильно
- Осмотолерантные дрожжи: до 300-310 г/л сахара
- Оптимальная T° брожения: 10 - 30°C
- Устойчивость к этанолу: 18 % vol
- Пищевая потребность: Низкая
- Неустойчивость к Cu : Средняя
- Производство глицерола: Высокое - 8-9 г/л
- Производство SO_2: Средняя
- Производство ацетальдегида: слабое
- Производство летучей кислотности: Среднее - слабое
- Ппоизводство H_2S: Средн. - слаб.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность,так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОЗА И ПРИМЕНЕНИЕ

Регидрация : 20 г/гл
Прямая добавка - 30 г/гл

УПАКОВКА

500 г

ХРАНЕНИЕ

Хранить полную запечатанную упаковку вдали от света в сухом месте без посторонних запахов. Не хранить при отрицательных температурах. Использовать как можно быстрее открытую упаковку.

ПРИМЕНЕНИЕ

РЕГИДРАЦИЯ - 20 г/гл
Добавьте VIALATTE FERM® HD18 к 10-кратному объему воды при температуре 37° C (± 2° C). Перемешайте до полного разбавления. Оставьте стоять в течение 20 минут. Постепенно добавляйте сусло к регидратированным дрожжам так, чтобы уменьшить разницу температур (максимум 7-10° C) между смесью и емкостью для инокуляции. В наиболее напряженных условиях концентрации сахара (> 250 г/л) рекомендуется добавлять NUTRICELL® INITIAL (10-20 г/л) на этапе подготовки дрожжей.

Прямая добавка - 30 г/гл
Диспергируйте VIALATTE FERM® HD 18 на верхней части бака или в чане во время перекачки гомогенизатора. Соблюдайте условия использования (см. A4 Drop & Go). Важно гомогенизировать микроорганизм в емкости (планируйте перекачку всего объема емкости для инокуляции). В это же время добавьте 20-30 г/л NUTRICELL® INITIAL непосредственно в бак. НЕ добавляйте непосредственно для перезапуска AF.

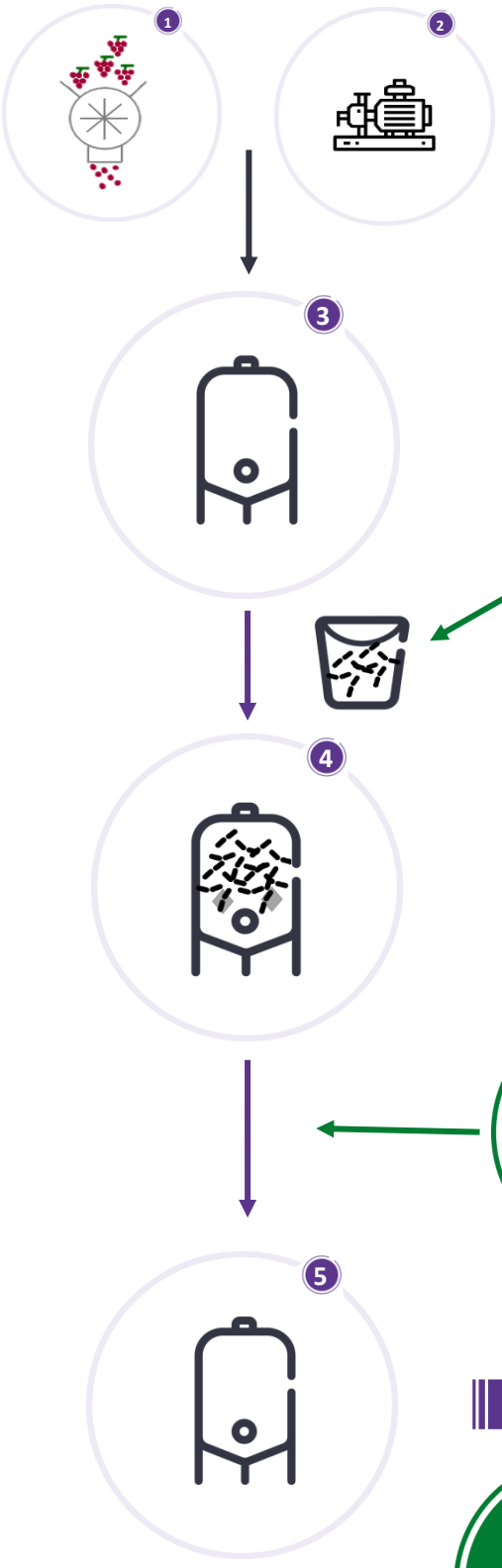
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

Меры предосторожности:

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

ВИНИФИКАЦИЯ (ДРОЖЖИ / ПОДКОРМКА) ПРИ ВЫСОКИХ ГРАДУСАХ АЛКОГОЛЯ

•Устойчивость к осм. давлению
Повышенные концентрации сахара (в сусле > 250 г/л) способствуют повышению осмотического давления, влияющему на мембрану дрожжей. Дрожжи потребляют больше энергии, чтобы противостоять осмотическому давлению. Это может увеличивать латентную фазу в начале, и замедлять брожение в конце. Также может произойти остановка брожения.



VIALATTE FERM® HD18
20 г/гл

+

NUTRICELL® INITIAL
10г/гл

NUTRICELL® FINISH
20г/гл в середине СБ

ДРОЖЖЕВАЯ ОБОЛОЧКА
5 - 10 г/гл в случае замедления в конце СБ

Привычная процедура для продолжения процесса винификации

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ!

Баланс азот / липиды

Усвоение источников азота дрожжами зависит от различных систем регулирования: SPS, TOR, NCR, GAAC.
В зависимости от природы азота (минеральная или органическая), некоторые метаболические системы активируются или подавляются. Для усвоения источников амидного азота необходимо наличие липидов для активации системы TOR.
К тому же, мембранные липиды указывают влияние на устойчивость дрожжей. Если у сусла высокий потенциальный градус алкоголя, алкоголь в высоком содержании в процессе брожения растворит некоторые жирные вещества, что приведет к гибели клетки.
Таким образом, в рамках контроля брожения с высоким градусом (>15%vol.) необходимо обеспечивать питание дрожжей и сохранять равновесие азот / липиды путем добавления органической подкормки, содержащей стеролы и эргостеролы.

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