ДРОЖЖИ

VIALATTE FERM® R100

Красные округлые вина с ягодными ароматами	**Универсальность**	**Сложность и свежесть ароматов**

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Контроль процесса винификации и стабильное качество вин
- Производство глицерола
- Производство округлых красных вин с ягодными нотами для короткой / средней выдержки.
- Производство вин из красных международных сортов: Мерло, Сира, Каберне, Мурведр...

ДОЗИРОВКА

20 г/гл

УПАКОВКА

500 Г

ХРАНЕНИЕ

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

Результаты опытов

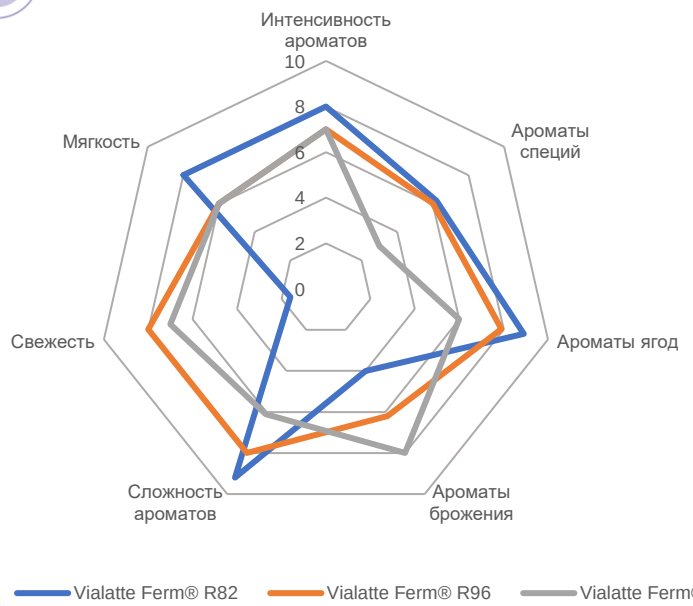


Рисунок: Воздействие штамма дрожжей на ароматический профиль красного вина из сорта Сира

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

Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae*
Оптимальные температуры брожения:	18-32 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 14% Vol.
Кинетика брожения :	Быстро
Киллер фактор :	Чувствительны
Производство летучей кислотности	Среднее
Производство SO_2	Среднее- Слабое
Потребность в азоте:	Повышенная
Производство H_2S	NC
Производство глицерола:	6-8 г/л

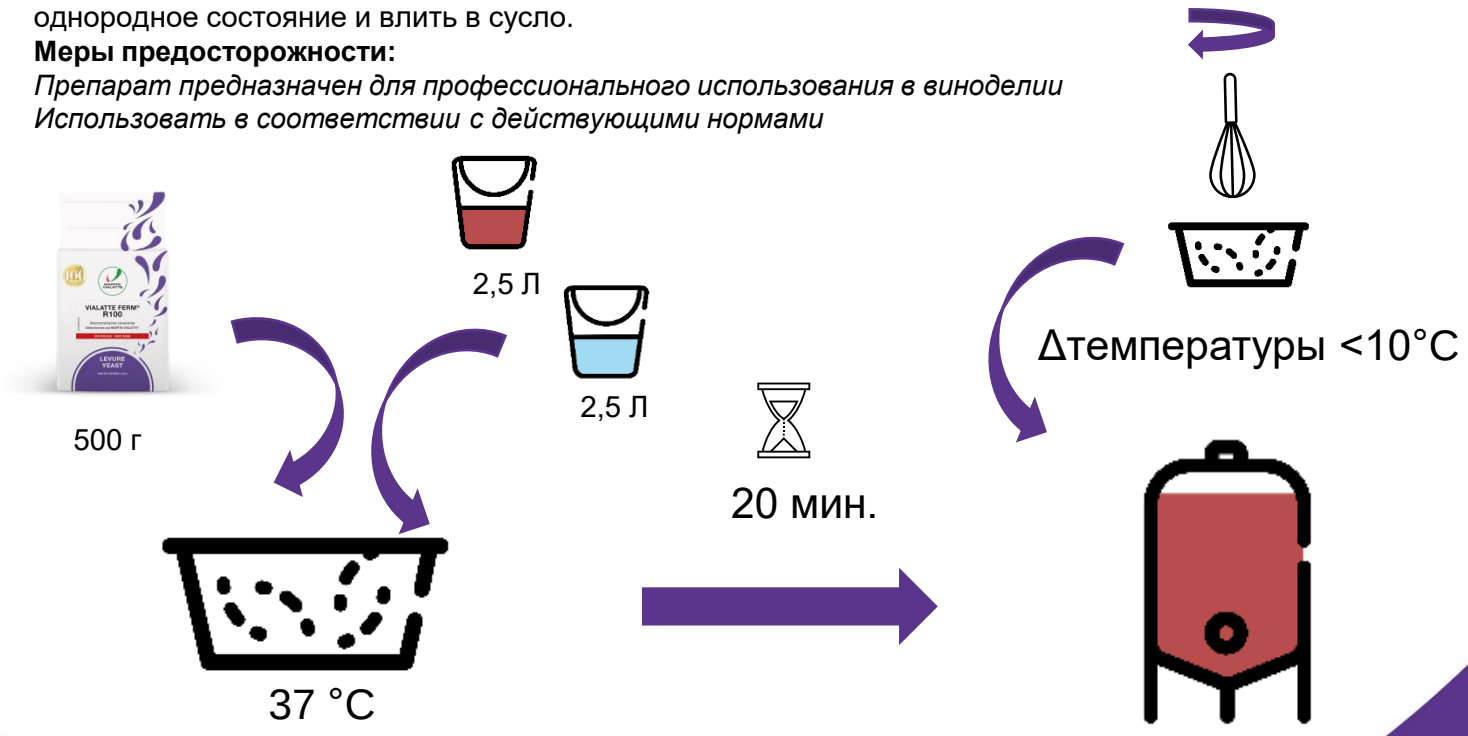
ПРИМЕНЕНИЕ

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



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