ДРОЖЖИ

VIALATTE FERM® W12

Saccharomyces cerevisiae galactose -	**Элегантные и округлые вина**	**Выдержка на дрожжевом осадке**

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Оптимизация сложности аромата, округлости с сохранением качественного потенциала сорта.
- Не скрывает особенности сорта и терруара
- Быстрый автолиз для выдержки на осадке с батоннажем.
- Устойчив к внешним факторам (большая концентрация сахара, повышенный градус алкоголя, низкий pH, низкая температура, давление).
- Полное и быстрое спиртовое брожение без производства нежелательных соединений.
- Возобновление спиртового брожения

ДОЗИРОВКА

20 г/гл

УПАКОВКА

500 Г

ХРАНЕНИЕ

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

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

Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae galactose -*
Оптимальные температуры брожения:	10-30 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 15% Vol.
Кинетика брожения :	Средняя при T°<16°C
Киллер фактор :	Killer K2 positif
Производство летучей кислотности	слабое
Производство SO_2	слабое
Потребность в азоте:	слабое
Производство H_2S	слабое
Производство глицерола:	6-7 г/л

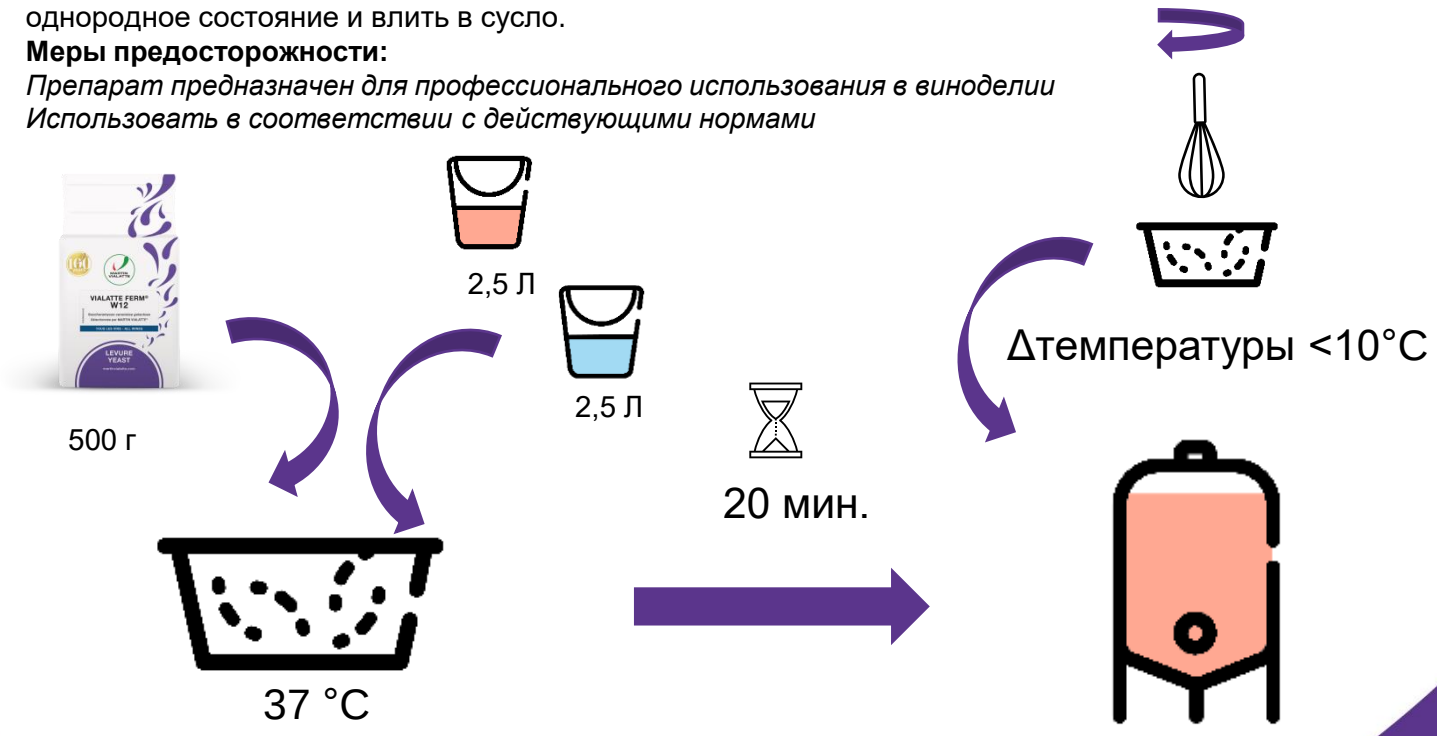
ПРИМЕНЕНИЕ

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