

IOC FIZZ

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Эффективность процесса шампанизации резервуарным методом

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Дрожжи **ИОЦ ФИЗ** селекционированы с целью применения при производстве высококачественных игристых вин резервуарным методом.

Способность штамма адаптироваться к самым трудным условиям среды обеспечивает быстрый и полный процесс вторичного брожения [«приз де мусс»] даже при низких температурах и высокой спиртуозности.

↓ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- *Saccharomyces cerevisiae* галактоза -
- Фактор киллер: K2 активный [имплантация штамма облегчена]
- Устойчивость к спирту: 18 % об.
- Образование летучих кислот: незначительное
- Потребность в азоте: слабая

↓ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Клетки, способные к регенерации: >10 миллиардов клеток/г
- Микробиологическая чистота: менее 10 клеток посторонних дрожжей на миллион

↓ ДОЗИРОВКА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Вторичное брожение: 10 - 20 г/гл с приготовлением разводки дрожжей.

- Регидратация:

Развести в 10-кратном количестве воды при 35-37 °С. Важно регидратировать дрожжи в чистой посуде. Строго соблюдать температуру, не вводить дрожжи в раствор, температура которого выше 40 °С.

- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут. Настоятельно рекомендуется использование протектанта для дрожжей ГИДРА ПК [HYDRA PC] на этапе регидратации.

- Приготовление разводки дрожжей:

После регидратации необходимо провести адаптацию дрожжей к спирту и специфическим условиям вина [рН, сахар, SO₂, температура...]. Для этого приготовить разводку в течение 12 - 24 ч с последующей фазой размножения длительностью около 3 дней. Этот этап позволит получить активную дрожжевую массу с концентрацией, достаточной для проведения вторичного брожения. Выполняйте рекомендации вашего энолога.

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена по 500 г.

Хранить в прохладном сухом месте. После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.