

IOC PRIMROUGE R 9001

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

Молодые красные вина

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Дрожжи **ИОЦ ПРИМРУЖ Р 9001** особенно рекомендуется использовать для винификации молодых красных вин и вин «primeurs», потребляемых в очень раннем возрасте.

С этим штаммом получают вина округлые и ароматичные, с характерными нотами красных ягод [клубника, малина] и сладостей. Они отличаются более яркой окраской, чистыми фруктовыми ароматами и мягким вкусом.

Применяется в основном для производства приятных на вкус, округлых вин из винограда сортов Гамэ, Мерло и Сира. Прекрасно подходит для брожения красного суслу в жидкой фазе.

▶ ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae*
- Киллер-фактор: чувствительный.
- Устойчивость к спирту: средняя [14% об.].
- Потребность в азоте: повышенная. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Обеспечивает равномерное брожение при $t = 14 - 24^{\circ}\text{C}$.
- Латентная фаза: короткая. Для получения оптимальных результатов настоятельно рекомендуется инокуляция дрожжей во время загрузки в ёмкость и их регидратация с использованием препарата АСТИПРОТЕКТ + / АКТИПРОТЕКТ +.
- Скорость брожения: умеренная.
- Образование глицерина: повышенное.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Выделение SO_2 : очень слабое.
- Пенообразование: очень слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при коинокуляции [внесение одновременно с дрожжами] / при последовательной инокуляции [внесение после завершения спиртового брожения]: превосходная / превосходная.

▶ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

▶ ДОЗЫ И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- 10 - 20 г/гл суслу
- Регидратировать дрожжи в воде в соотношении 1:10 при температуре 37°C . Регидратация непосредственно в сусле рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре суслу, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур между суслем, куда вносятся дрожжи, и среды регидратации не должна быть более 10°C .
- Длительность процесса регидратации в целом не должна ни при каких обстоятельствах превышать 45 минут.
- При наличии неблагоприятных для дрожжей условий брожения использовать при регидратации АСТИПРОТЕКТ +.

▶ 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.

ИОЦ ПРИМРУЖ - P9001: органолептические характеристики

• **Дегустационная оценка:**

больше интенсивности
больше фруктовости

• **Более высокие оценки аромата и вкуса:**

аромат - леденцовые тона, смородина, красные ягоды и фрукты
вкус - фруктовый, мягкий, сбалансированный

• **Проявляет вторичные ароматы в красных винах**

Средние значения оценок, полученных при дегустации:
наблюдаемые значимые различия [порог 5%]

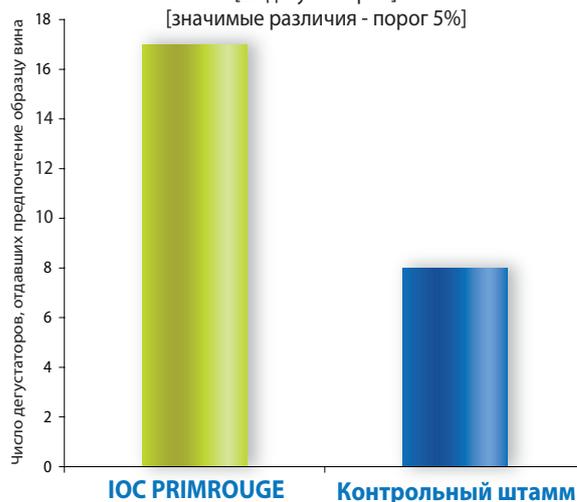
Профессиональное жюри [25 дегустаторов]



Тест предпочтения - профессиональное жюри

[25 дегустаторов]

[значимые различия - порог 5%]



Средние значения оценок, полученных при дегустации:

профессиональное жюри [12 дегустаторов]

* значимые различия - порог 5%



Тест предпочтения - профессиональное жюри

[12 дегустаторов]

[значимые различия - порог 5%]

