





# АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

#### Ароматы пряностей, чёрных фруктов и ягод, структура



# ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

Штамм ИОЦ Р 9002 позволяет производить вина структурные и с хорошим сложением.

Проявляет ароматы специй в сочетании с тонами чёрных фруктов и ягод.

Улучшает процесс фиксации красящих веществ.

Показывает также хорошую устойчивость к высоким концентрациям спирта.



#### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вид: Saccharomyces cerevisiae
- Киллер-фактор: К2 активный
- Устойчивость к спирту: высокая [15% об.].
- Потребность в азоте: повышенная. Предпочтительнее вносить комплексные подкормки, чтобы предупредить появление тонов соединений серы.
- Латентная фаза: короткая. Для получения оптимальных результатов настоятельно рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей во время загрузки в ёмкость и их регидратацию с использованием препарата ACTIPROTECT +/ AKTИПРОТЕКТ +.
- Обеспечивает равномерный процесс брожения при температуре в пределах от 18°C до 30°C.
- Скорость брожения: умеренная.
- Накопление летучих кислот: слабое.
- Выделение SO<sub>2</sub>: очень незначительное.
- Пенообразование: очень слабое.
- Совместимость с молочнокислыми бактериями [лактобактериями] при коинокуляции [внесение одновременно с дрожжами] / при последовательной инокуляции [внесение после завершения спиртового брожения]: хорошая / 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

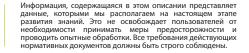
- 20 25 г/гл сусла
- Регидратировать дрожжи в воде в соотношении 1:10 при температуре 37°C. Регидратация непосредственно в сусле не рекомендуется. Важно проводить регидратацию в чистой посуде.
- Осторожно перемешать и оставить в покое в течение 20 минут.
- Если необходимо, адаптировать дрожжи к температуре сусла, вводя его постепенно в дрожжевую смесь. Разница температур между суслом, 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 ACTIPROTECT +.



## РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

• Вакуумная упаковка из ламинированного фольгой полиэтилена: 100 г, 500 г

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



/ERSION 29-04-14/A