



# RED STAR



®

ВИННЫЕ ДРОЖЖИ

## Pasteur Champagne

Дрожжи винные *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus)

VIN ROUGE



VIN BLANC

Штамм для получения всех типов вин, в т.ч. шампанских.

### ИНГРИДИЕНТЫ

Дрожжи винные *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus)

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Штамм Pasteur Champagne селекционирован в Шампани для производства шампанских вин, виноградных и плодовых.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Ферментационные характеристики:

- Короткая лаг-фаза;
- Температура ферментации: 10-30
- Выход алкоголя: необходимо 16,2 г/л для 1% об. алкоголя;
- Быстрое сбраживание;
- Потребность в питании: низкая.
- Вносится 20 г/100 л Bioferm и 20 г/100 л DAP через 24 часа после прививки.

#### Метаболические характеристики:

- Производительность глицерола 5-6 г/л, благодаря чему получаются округлые и полнотелые вина со свежим, чистым ароматом;
- Низкое пенообразование;
- Низкая производительность летучих кислот (ниже 0,05 г/л);
- Низкая производительность SO<sub>2</sub>O<sub>3</sub>;

### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

#### Рекомендуемое применение:

Рекомендован для ароматного винограда, плодов и ягод, хорошо развивает и сохраняет сортовые нотки при приготовлении молодых, свежих вин.

Подходит для сложных ферментационных условий, возобновляет остановившуюся ферментацию, благодаря способности ассимилировать фруктозу и выдерживать повышенное содержание алкоголя.

Рекомендован для второй ферментации при приготовлении игристых вин.

При приготовлении плодовых вин сбраживание устойчиво до 16-17% об. алкоголя без проблем.



## FERMENTIS

BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri  
59703 Marcq-en-Baroeul Cedex - France  
Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33(0)3 20 81 62 70  
fermentis@esaffre.fr - www.fermentis.com

  
A LESAFFRE DIVISION

## Инструкция по применению:

Время восстановления активности дрожжей составляет 20-25 минут.  
Дрожжи разводятся 1:10 в подслащенной воде или смеси (1/3 сусла + 2/3 воды).

**Вода обязательно должна быть дистиллированная.**

Температура смеси не должна быть более 35-38С.

После смешивания оставить смесь на 20 минут, затем осторожно перемешать, медленно добавить тройной объем сусла к разводке, чтобы дрожжи адаптировались к новым условиям, (разность температур, осмотическое давление, SO<sub>2</sub>) и оставить на 10 минут.

Данная смесь может быть непосредственно внесена в ферментационный сосуд и хорошо перемешана.

Разница температур между разводкой и танком не должна превышать 15 С градусов, оптимальная 5 С

## Дозировка:

**20г/100 л**

Остановившаяся ферментация: 20-30 г/100 л.

## ГАРАНТИИ

Высокое содержание сухих веществ обеспечивают дрожжам оптимальное хранение в их оригинальной упаковке при температуре не выше, чем 20°C (в течение 2 лет) и при 10°C более длительное хранение (3 года).

Springer OEnologie гарантирует соответствие продукции Международным Винодельческому Кодексу до конца срока хранения при хранении в условиях указанных выше.

Каждый из штаммов Springer OEnologie разработан в соответствии с особой схемой производства, разработанной благодаря новейшим технологиям группы Лёсаффер, лидера в производстве дрожжей, что гарантирует наивысшую микробиологическую чистоту и максимальную бродильную активность.

Информация, которую содержит данный технический документ, является точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Эта информация является эксклюзивной собственностью Ферментис подразделения группы Лёсаффер. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.