



ВИННЫЕ ДРОЖЖИ

SPL International ДР001 СП1

Дрожжи винные *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus)

Штамм универсальный для всех типов вин.

- Высококачественные дрожжи для сухих и крепких вин, крепостью от 12% до 17%.
- Подходят для белых и красных вин.
- Адаптированы к трудным условиям, бродят при температуре окружающей среды 15 – 20 С.
- Нуждаются в питательной смеси.

Дозировка на 23 – 25 литров сусла

3-5 г / Дал* - для столовых вин

5-8 г / Дал - для ферментационных систем выше 16% этанола

*1Дал =10 литров

Применение

Для того, чтобы дрожжи смогли работать активно, необходимо создать для них стабильную и благоприятную среду. Благоприятной для дрожжевых клеток прежде всего считается среда с достаточным содержанием сахара и питательных веществ.

При недостатке питательных солей размножение дрожжей происходит медленно. Один из важнейших факторов обеспечения качественной работы дрожжей - температура брожения: 20-25°C.

Активные дрожжи восстанавливают путем замачивания в сусле в пропорции 1:10, в течении 10-20 мин. Обратите внимание на температуру приготавливаемой дрожжевой разводки и сбрасываемой среды.

Разница температур не должна превышать 5 С, иначе дрожжи испытают температурный шок и не будут работать. Оптимальная начальная температура 18-20 С.

В бродильных резервуарах, во избежание перелива при брожении оставляют 20% от емкости резервуара. В течение процесса брожения желательно поддерживать постоянную температуру бродящей смеси.

Слишком высокая температура может стать причиной гибели дрожжей, при низкой температуре возможно остановление процесса брожения и восстановить работу дрожжей будет сложно. При изменении температурного уровня происходит изменение такта работы дрожжей, что в свою очередь оказывает негативное воздействие на вкусовые качества и аромат вина.

Условия хранения

Хранить в прохладном сухом месте при температуре не выше 15 С. Срок хранения 2 года.

