

VR 44

Для стабильной ферментации и
извлечения игристых свойств

ИНГРИДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces bayanus*), эмульгатор E491 (сорбитан моностеариат)

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

VR 44 – этот штамм был селекционирован во Франции в регионе Шампань за свои превосходные ферментационные характеристики и его устойчивость к экстремальным условиям при производства вина (селекция Спринджер Оенологи).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные свойства

- Штамм – киллер, способный к хорошей колонизации, а также к быстрому запуску процесса брожения
- Стабильная ферментация с полным выбраживанием сахаров
- Температура брожения: 10–40°C
- Устойчивость к спирту: до 16 об. %
- Низкая степень потребности в азоте

Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,5 г/л для получения 1 об. % спирта
- Низкая производительность ацетальдегидов (<30 мг/л) и SO₂
- Низкая производительность летучих кислот: <0,24 г/л
- Слабая способность к пенообразованию

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

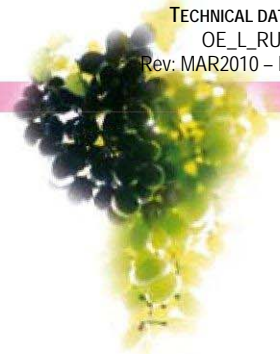
VR 44 подходит для всех типов производства, даже в сложных условиях.

Красные вина

Благодаря ферментативным свойствам VR 44, возможно производство престижнейших красных вин, отличающихся своей утонченностью, изяществом и выраженным характером региона происхождения виноградного сепаж, такого как, например, Каберне Совиньён, Мерло, Карменер, Барбера, Санжювез, Терольдего...

Извлечение игристых свойств вина

Этот штамм особенно хорош для использования при вторичной ферментации (в бутылке классическим методом или в танке методом Шарма). VR 44 позволяет получить изумительные результаты при производстве всех типов игристых вин и, в частности, при производстве Шампань и Кава.



- Белые вина

Этот штамм идеально подходит для ферментации с контролируемой температурой (Шардоне, Семийон, Трбияно, Мальвазия, Пино Грижио...)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Произвести обводнение необходимого количества дрожжей с одинаковым количеством сахара в 10 объёмах воды при 35–38°C, и, в идеале, в подогретом сусле.

Например: на бродильный танк ёмкостью 1000 дал необходимо задать 2г дрожжей/дал, то есть разведите 2кг дрожжей в 20л воды + 2кг сахара или в 20л воды + 8л сусла.

- **Перемешивать**, стараясь избегать образования комочков и оставить на 20 мин.
- **Постепенно** добавить сусло из бродильного танка (2 или 3 добавления) таким образом, чтобы разница температур между стартером/закваской и первоначальным сусликом не превышала 10°C. Этот этап позволит дрожжам акклиматизироваться и избежать термического шока.

Например: Если температура сусла, которое необходимо засеять, 16°C, то температура закваски должна быть не более 26°C до засева.

- **Перемешать** и оставить на 5 мин
- Внести дрожжевую закваску в бродильный танк в течение перекачивания с аэрацией

Процесс обводнения дрожжей должен занять не более 45 мин.

ДОЗИРОВКА

Тихие белые и красные вина: 20г/10 дал

Для запуска остановившейся ферментации: 30–40 г/10 дал

Для извлечения игристых свойств вина: от 15 до 40 г/10 дал

УПАКОВКА

20 вакуумных упаковок по 500 г, вес коробки 10 кг

1 вакуумная упаковка 10 кг

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 CEnologie гарантирует соответствие продукции Международным Винodelьческому Кодексу до конца срока хранения при хранении в условиях указанных выше.

Каждый из штаммов Springer CEnologie разработан в соответствии с особой схемой производства, разработанной благодаря новейшим технологиям группы Лёсафр, 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 Лёсафр. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.