

YEASTIE®



ДРОЖЖИ

Специальные дрожжи для прямого внесения



ХАРАКТЕРИСТИКИ

YEASTIE® – это натуральные селекционированные дрожжи, не теряющие эффективность при прямом внесении. Опыты в стрессовых температурных условиях и при осмотическом шоке показали их стойкость, выносливость и ферментативные способности.

При прямом внесении **YEASTIE®** позволяют начать спиртовое брожение в сусле с низкой мутностью (50–80 NTU) и при наличии молекулярного SO₂.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Ферментативные характеристики

- Вид: *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- Диапазон оптимальных температур брожения: 14 – 30°C
- Кинетика брожения: быстрая
- Сопrotивляемость алкоголю : до 16 % Vol.
- Производство летучей кислотности: слабое
- Потребность в азоте: средняя – низкая
- Фруктофил
- Устойчивость к SO₂, осмотическому и температурному шоку

ПРИМЕНЕНИЕ

Производство вин всех цветов, в соответствии с критериями прямого внесения дрожжей.
Смотреть таблицу рекомендаций на обратной стороне листа (стр. 2).

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка : 20– 40 г / гл

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Насыпать напрямую в сусло, или добавить до, во время или после наполнения емкости.

Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии

Использовать в соответствии с действующими нормами

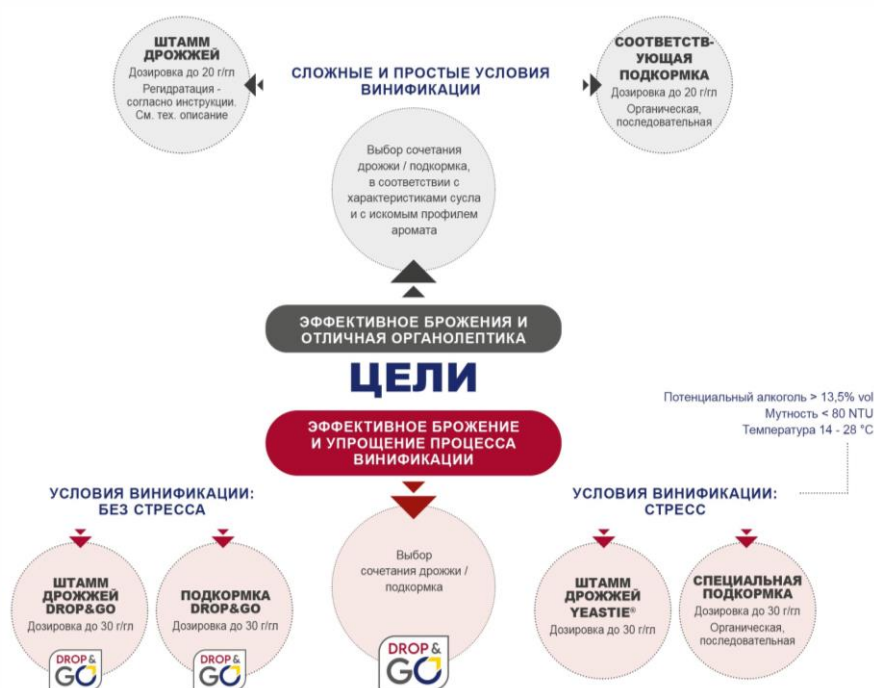
УПАКОВКА

Мешок 10 кг

Хранение

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ



Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB® и не может быть изменен без согласия этой компании.