



ACTIFLORE® BO213

Селекционированные активные сухие дрожжи (САСД) – без ГМО, для использования в виноделии. Разрешены для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствуют Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, особенно рекомендуются для возобновления брожения. Штамм фруктофильного характера, отличающийся великолепной устойчивостью к высокому содержанию спирта и к низким температурам. **ACTIFLORE® BO213** также интересны своей ароматической нейтральностью (хорошо сохраняют сортовые особенности винограда).

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Фруктофильный характер.
- Спиртоустойчивость: до 18% об.
- Температура брожения : 10- 32 °С.
- Слабая потребность в азоте.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ароматически нейтральны (сохранение сортовых характеристик).

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке.

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8
Живые клетки САСД (КОЕ/г) $\geq 1,2 \cdot 10^{10}$
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10^5
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10^4
Дрожжи другого рода, нежели *Saccharomyces* (КОЕ/г) < 10^5
Дрожжи другого вида или штамма (%) < 5
Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10^2

Кишечная палочка (/г) отсутствует
Стафилококк (/г) отсутствует
Сальмонелла(/25 г) отсутствует
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10^3
Свинец (ppm) < 2
Мышьяк (ppm) < 3
Ртуть (ppm) < 1
Кадмий (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Инокулируйте дрожжи как можно быстрее после регидратации.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку для гарантии хорошего развития штамма, даже при обилии «диких» дрожжей.
- Температура, штамм, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ

Инокуляция с регидратацией

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслom и разводкой дрожжей во время инокуляции. Общее время подготовки разводки дрожжей не должно превышать 45 минут.
- При особо сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое потенциальное содержание спирта) добавьте **SUPERSTART®** в воду, для регидратации.

Прямая инокуляция:

- Чтобы облегчить внесение, растворите дрожжи в воде комнатной температуры.
- Хорошо перемешайте после инокуляции.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

ДОЗИРОВКА

Инокуляция с регидратацией:

- 20-30 г/гл (в зависимости от характеристик сусла и условий винификации).
- В случае остановки брожения, без регидратации: 30-50 г/гл.

УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г. Коробка 10 кг (20 x 500 г).
Пакет 10 кг.

