

# ACTIFLORE® RMS2

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 подходят для сложных условий брожения (большие объемы, низкая мутность, низкая температура) - образуют мало редуцирующих соединений. **ACTIFLORE® RMS2** также рекомендуются для вторичного брожения игристых вин.

### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртоустойчивость: до 17% об.
- Низкая потребность в азоте.
- Устойчивость к низким температурам: от 10°C.
- Низкое образование H<sub>2</sub>S.
- Устойчивость к низкой мутности (<50 NTU).

### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ароматически нейтральны, образуют малое количество серных соединений.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма ..... гранулы

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

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

Кишечная палочка (/г) ..... отсутствует  
 Стафилококк (/г) ..... отсутствует  
 Сальмонелла(/25 г) ..... отсутствует  
 Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < 10<sup>3</sup>  
 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.

### ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гЛ (в зависимости от характеристик сусле и условий винификации).

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслем 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.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

---

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

### УПАКОВКА

---

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

