ACTIFLORE® ROSÉ

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

Штамм *Saccharomyces cerevisiae*, селекционированный благодаря способности утвердиться в среде и отличным ферментативным свойствам. **ACTIFLORE® ROSÉ** особенно подходит для винификации розовых вин, отличается короткой лаг-фазой, хорошей способностью к брожению при низкой температуре и интенсивным образованием сложных эфиров брожения.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртоустойчивость: до 15% об.
- Умеренная потребность в азоте.
- Оптимальная температура брожения: 13 – 18°C.
- Устойчивость к низким значениям мутности (<50 NTU).

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ярко-выраженные ароматы сложных эфиров брожения. Штамм, идеально подходящий для производства технологических розовых вин или вин из сортов со слабым ароматическим потенциалом.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма ..... гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)	< 8
Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г)	≥ 2.10^{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.

ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гл (в зависимости от характеристик сусла и условий винификации).

ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслом 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®** или **SUPERSTART® BLANC** 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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

TM- NB- 10.12.19- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.