

FRESHAROM®

Препарат из инактивированных дрожжей с высокой защитной способностью, для сохранения ароматов в белых и розовых винах.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

FRESHAROM® является результатом исследований процессов защиты от окисления во время выдержки на осадке. (LAVIGNE et al, 2000). Дрожжи играют важную роль в биосинтезе и в высвобождении антиоксидантных соединений, таких, как аминокислоты и серосодержащие пептиды, в том числе глутатион.

Благодаря своему уникальному составу, богатому редуцирующему метаболитами, **FRESHAROM®** выполняет следующие задачи:

- Способствует усвоению дрожжами предшественников глутатиона (цистеин, N-ацетилцистеин и др.) во время алкогольного брожения и за счёт этого накоплению в вине большего количества глутатиона.
- Эффективно сохраняет ароматический потенциал вин и значительно задерживает появление окисленных нот (ароматов старения: сотолона и фенилацетальдегида).
- Ингибирует механизмы побурения вин.

FRESHAROM® позволяет получить более ароматные вина, с более высоким потенциалом для выдержки.

НАУЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Схема 1: Сравнение восстанавливающей способности* **FRESHAROM®** и трех других коммерческих продуктов, предназначенных для аналогичного применения.

* Восстанавливающая способность : общее содержание веществ-восстановителей (глутатиона и его источников-метаболитов).

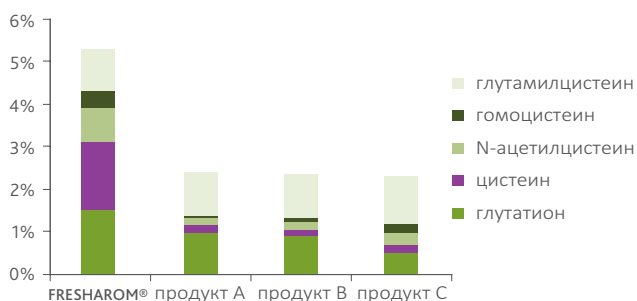
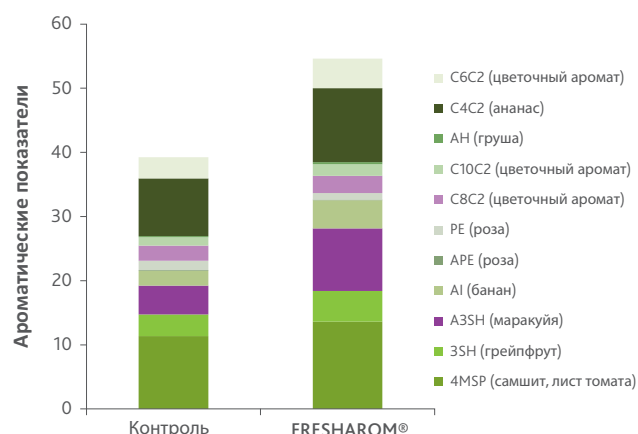


Схема 2: Ароматические показатели (концентрация/порог восприятия) летучих тиолов и сложных эфиров брожения после трех месяцев выдержки в двух сравниваемых образцах. Совиньон Блан.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 7	Кишечная палочка (/25 г) отсутствует
Нерастворимое содержимое (%) > 60	Стафилококк (/г) отсутствует
Общий азот (%) < 10	Сальмонелла (/25 г) отсутствует
Жизнеспособные дрожжи (КОЕ/г) < 10 ²	Свинец (ppm) < 2
Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10 ³	Мышьяк (ppm) < 3
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ³	Ртуть (ppm) < 1
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ³	Кадмий (ppm) < 1
Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10 ²	

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Для оптимальной защиты ароматов рекомендуется защищать сусло от окисления перед брожением, подбирать подходящий штамм дрожжей и обеспечивать дрожжи защитой и достаточным питанием.

ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Вносите **FRESHAROM**[®] непосредственно в емкость в первой трети алкогольного брожения.

Для получения оптимального защитного эффекта **FRESHAROM**[®] важно откорректировать нехватку азота в сусле во время алкогольного брожения посредством внесения аммониевых солей и/или органического азота.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.
- Использовать сразу после вскрытия упаковки.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг. Коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Мешок 5 кг. Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

