

VR 44

Skład:

Drożdże (*saccharomyces bayanus*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży VR 44 został wyselekcjonowany w regionie Szampanii ze względu na doskonałą charakterystykę fermentacji i jego odporność na ekstremalne warunki pracy.

Charakterystyka fermentacji:

- Charakter Killer
- Dobrze klaruje i tworzy zbity osad
- Szybki start fermentacji
- Kompletna i regularna fermentacja cukrów
- Temperatura fermentacji: od 10°C do 40°C
- Tolerancja alkoholu: 16%
- Niskie wymagania azotowe

Charakterystyka metabolizmu:

- 16,5 g/l cukru daje 1% obj. alkoholu
- Niska produkcja dwutlenku siarki i aldehydu octowego (<30 mg / l)
- Niska produkcja kwasowości lotnej (<0,24g/l)
- Mała produkcja piany podczas fermentacji

Wskazania przy stosowaniu:

VR 44 jest odpowiedni do prowadzenia wszystkich rodzajów fermentacji, nawet tych w trudnych warunkach.

Wina czerwone:

VR 44 pozwala na produkcję gatunkowych, prestiżowych win czerwonych z zachowaniem charakteru terroir (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Barbera, Sangiovese Teroldego...).

Prise de mousse:

VR 44 są bardzo dobrym rozwiązaniem do wtórnej fermentacji (w butelce metodą klasyczną lub w zbiorniku metodą Charmat), dają bardzo dobre wyniki w produkcji wszystkich rodzajów win musujących, zwłaszcza z nutami chlebowo-drożdżowymi.

Wina białe:

VR 44 idealnie nadają się do fermentacji w niskiej temperaturze (Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

Sposób użycia:

Drożdże VR 44 powinny być uwodnione w 10% wodnym roztworze cukru lub mieszaninie 1/2 wody i 1/2 moszczu. Mieszanina powinna mieć temperaturę 25-30°C. Uwodnienie powinno przebiegać od 20 do 25 minut wraz z delikatnym mieszaniem. Mieszaninę dodawać do zbiornika fermentacyjnego i zamieszać.

Dawkowanie:

wina białe i czerwone 20g/hl
wznowienie fermentacji 30-40g/hl
fermentacja wtórna 20-40g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (najlepiej przechowywać w lodówce)