

PREMIUM PROSECO

Saccharomyces cerevisiae

Proizvod

Selekcionirani vinski kvasac sa visokim postotkom aktivnih ćelija (minimum 20 milijardi po 1 gramu proizvoda).

Karakteristike

PREMIUM PROSECCO pripada skupini *Saccharomyces cerevisiae* selekcioniran je u zoni Prosecco u Italiji, pogodan za penušava i mirna vina, karakteristične visoke otpornosti na SO₂ u fermentativnoj fazi. PREMIUM PROSECCO ima svojstvo ograničene proizvodnje nekih nepoželjnih metabolita kao što su acetil-aldehid, sirćetna kiselina, piruvinska kiselina i viših alkohola.

Primena

PREMIUM PROSECCO se posebno preporučuje kod kontrolisane fermentacije bele šire i fermentacije penušavih vina u autoklavi i u boci, gde vodi pravilne i konstantne fermentacije do postizanja suvoće.

Aromatske karakteristike proizvoda fermentiranog sa PREMIUM PROSECCO su svežina i voćnost sa notama zelene jabuke.

Može se koristiti i za proizvodnju crnih aromatičnih vina.

Pri upotrebi PREMIUM PROSECCO pridržavati se zakonskih odredbi na snazi.

Uputstva za upotrebu

Rastvoriti potrebnu količinu kvasca u toploj vodi (40°C) koja sadrži od 1-2% šećera; nakon pola sata mešati i postepeno dodavati filtriranu i sumporisanu širu na način da ne uzrokuje temperaturni šok.

Za olakšanje rada kvasaca substrat ne sme sadržati više od 2% šećera i mora se prozračiti; u ovoj fazi preporučujemo dodavanje aktivatora V ACTIV PREMIUM.

Tako rehidrirani kvasac sada je u fazi aktivne fermentacije te se može dodati širi.

Preporučeno je postepeno dodavanje šire reaktiviranoj masi koja se nalazi na dnu cisterne.

Doziranje

10-20 g/hL za fermentaciju bele i crvene šire.

20-30 g/hl za refermentaciju.

Pakovanja

Proizvod je pakovan pod inertnim gasom i vakumiran u pakovanju od 500 g.

Čuvanje

Čuvati na suvom hladnom i tamnom mestu do datuma označenog na proizvodu.

Otvoren proizvod mora se pažljivo zatvoriti u kratkom vremenskom periodu.

Opasnost

Proizvod je kategorizovan kao bezopasan.

