

Селекционирани дрожди за бели вина за отлежаване от сорта Шардоне.

Процес на производство развит от Lallemend, който позволява получаването на дрожди по-добре адаптирани към енологичните условия. Този метод оптимизира алкохолната ферментация и намалява риска от органолептични дефекти.



1

ПРИЛОЖЕНИЕ

VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™, благодарение на способността си да продуцира голямо разнообразие от ферментационни аромати специфични за Шардоне (мед, акация), спомага за получаването на вина от Шардоне с комплексни и финни аромати.

VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™ се препоръчва за висококачествено грозде предназначено за отлежаване.

2

Микробиологични и енологични свойства

- **Вид** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- **Характер killer** : killer (добро имплантиране от момента на засяване)
- **Устойчивост на алкохол** : добра (до 13,5 об %)
- **Кинетика на ферментация** : нормална
- **Продуциране на SO₂** : слабо
- **Продуциране на H₂S** : слабо
- **Образуване на пена** : средно
- **Продуциране на летлива киселинност** : много слабо
- **Необходимост от хранителни елементи** : средна. Препоръчително е систематично подаване на кислород и **ACTIFERM 1-2** при мът с високи захари (> 13 об. % потенциален алкохол)

3

Доза и начин на употреба

Препоръчителна доза : 20 g/hL

- Рехидратирайте селектираните дрожди в 10 пъти по-голямо количество вода с температура 35-37°C, в чист съд.
- Разбъркайте леко и оставете да се рехидратират 20 min.
- Адаптирайте закваската към температурата в резервоара, добавяйки постепенно мът : не трябва разликата в температурата на мътта и закваската да надвишава 10°C по време на засяването.
- Въведете закваската в мътта с хомогенизиращо претакане.
- Общата продължителност на рехидратирането да не надвишава 45 мин.
- Не се препоръчва рехидратиране директно в мът.

Разфасовка и условия на съхранение



Вакуумирана опаковка 0,5 kg - Кашон 20 x 0,5 kg

Съхранявайте на сухо и проветриво място до 4 години в оригиналната му опаковка.

Използвайте бързо след отваряне.



MARTIN VIALATTE

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031

51530 MAGENTA

Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com