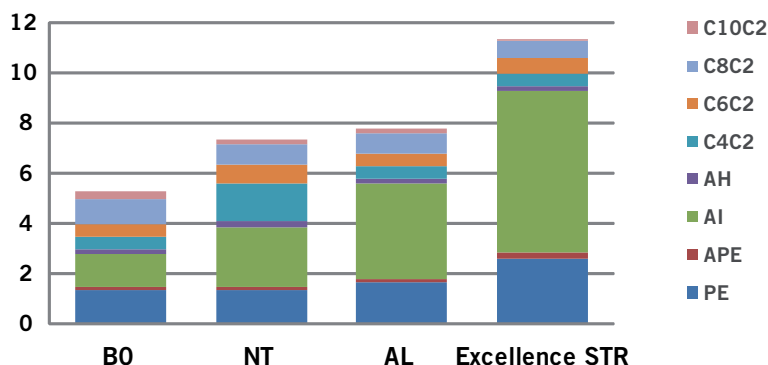


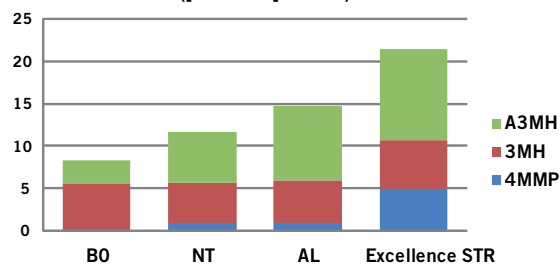


Soluții pentru producerea vinului

Compuși aromatici de fermentare
([molecule] / limite)



Arome varietale
([molecule] / limite)



CARACTERISTICA TESTELOR

Varietatea: Sauvignon Blanc Regiunea: Valea Loirei
 Recolta: 2009 Alcool: Vol 13%, AF la 16°C.
 Turbiditatea: 50 NTU Azot asimilabil: 200mg/L.

DOZRE

> 20g/hL.

INDICAȚII DE UTILIZARE

> Reactivarea:

- Amestecați drojdia cu de 10 ori greutatea sa de apă caldă (35-40°C) cu puțin zahăr adăugat. Lăsați la rehidratare 20 minute și omogenizați. Pentru a preveni șocul termic, diluați maiaua cu de 3 ori volumul său de mustdin vasul de inoculat și așteptați 10 minute. Verificați dacă diferența de temperatură dintre maia și must să fie inferioară de 10°C.
- Timpul total de preparare nu trebuie să depășească 45 minute.

> Incorporarea:

- Turnați direct maiaua în fermentator.

> În prezența factorilor limitativi:

- Alcool total mare, turbiditate mică, temperatură scăzută...utilizați **Oenostim** în apa de rehidratare.

> Pentru a mări revelarea de compuși aromatici:

- Utilizați **Oenostim** în apa de rehidratare.

AMBALARE

> Pungă vidată de 500g. Carton de 10kg.

DEPOZITARE

- > Păstrați în loc răcoros și uscat în ambalajul original.
- > Nu depozitați odată deschis.

