

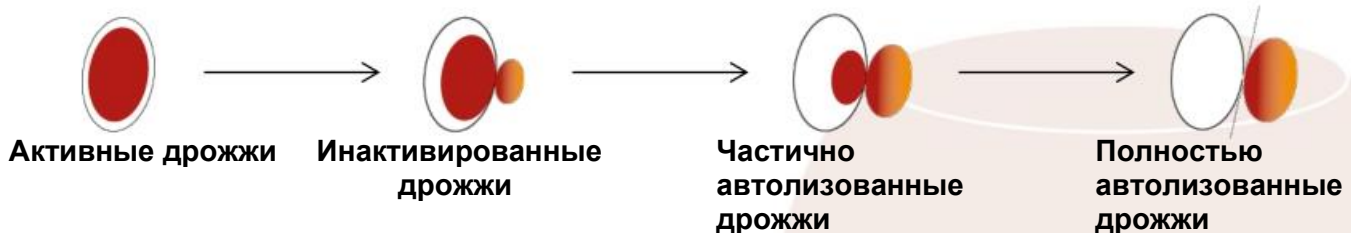
Иновационный жидкий активатор брожения.



ViniLiquid

ОПИСАНИЕ

ViniLiquid - эффективный активатор брожения, производимый с целью извлечь выгоду за счет оптимизированной синергии между растворимыми и нерастворенными частями автолизированных дрожжей высокой деструкции. Иновационная жидкая форма, облегчает работу виноделов. Продукт прекрасно приспособлен для винозаводов, сталкивающихся с проблемой оптимизации рабочего времени и/или сложно ферментируемого сусла, например с низким содержанием азота, витаминов, факторов выживания и т.д... и большим содержанием сбраживаемых сахаров (высокий потенциальный алкоголь).



СВОЙСТВА

ФЕРМЕНТАТИВНАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Работы Fermentis® показывают, что как растворимые, так и не растворимые части полностью автолизированной дрожжевой клетки представляют огромный интерес для активации брожения.

- **Растворимая часть**, содержащая концентрированный пул свободных аминокислот имеет гораздо более сильную ферментативную силу, чем единственный источник аммония. Эта часть помогает виноделам достигать более быстрого и полного брожения.
- **Нерастворимая часть (дрожжевые стенки)** оказывает важное влияние на кинетику брожения сама по себе и улучшает ферментативную эффективность исходной азотной добавки.

Основываясь на этих результатах, ViniLiquid был создан для объединения этих синергетических эффектов.

Благодаря своей жидкой форме, прямое воздействие ViniLiquid на дрожжи создает впечатляющее увеличение скорости брожения, когда он добавляется в период между 1/3 и 1/2 брожения. Его внесение приводит к важному клеточному росту и поддержанию жизнеспособности, позволяющей быстро достичь результата ферментации, особенно в комбинации с подачей кислорода.

При добавлении перед малолактической ферментацией микропептидный пул продукта особенно интересен для роста и функционирования молочнокислых бактерий.

E2U™



- **Прямое внесение** в сусло без предварительного растворения,
- **Полная диспергируемость** в сусле без каких-либо проблем с гомогенизацией,
- **Доступность для перекачки и однородность**, продукт готов для внесения вручную или через автоматизированные системы.

БЕЗОПАСНОСТЬ

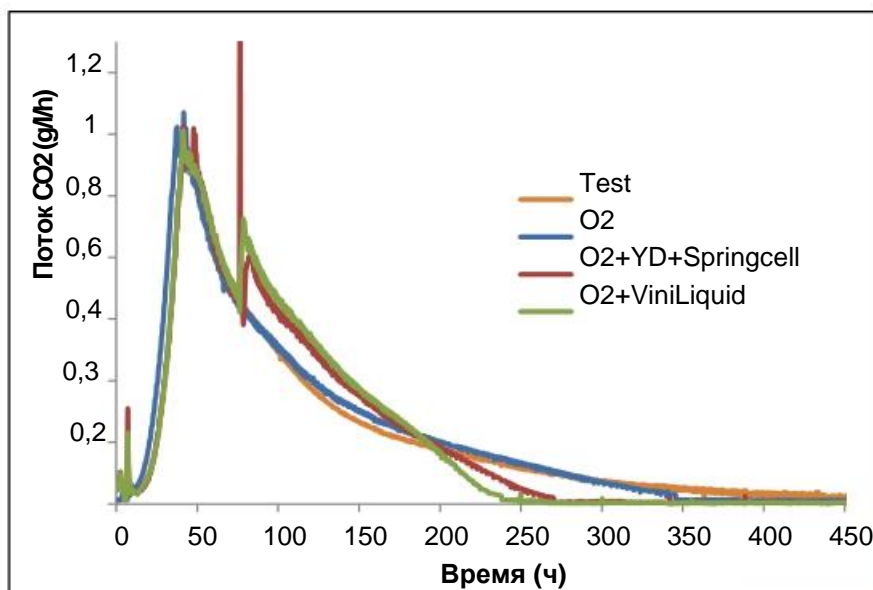
ViniLiquid, благодаря жидкой форме, устраняет риск вдыхания, связанный с сильно пылящими продуктами.

The obvious choice for beverage fermentation 



ИСПЫТАНИЯ

Chardonnay 2011, 12.7% об, начальный YAN: 188ppm



Использование ViniLiquid по сравнению с эквивалентным сухим рекомбинированным продуктом (производные дрожжей YD + SpringCell дрожжевые стенки) показало лучшие показатели в плане завершения ферментации, за счет прямого усвоения питательных веществ, возможному благодаря жидкой форме.

ДОЗИРОВКА

Из-за сильной ферментационной способности, Fermentis® рекомендует использовать

50 мг/гл ViniLiquid является эквивалентом внесения 20 мг/гл YAN

Для максимальной эффективности, используйте ViniLiquid в момент сбраживания 1/3-1/2 сахаров и сочетайте с добавлением:

- Кислорода через 24-48 часа после задачи дрожжей,
- ДАФ и SpringFerm в эквивалентных дозах в момент внесения дрожжей, когда исходный YAN недостаточен (<150-180мг/л, в зависимости от используемых дрожжей),
- Дополнительное добавление ДАФ для случае очень низкого содержания азота в сусле и/или в случае высокого потенциального алкоголя.

Для перезапуска затухшего брожения: 50мг/гл в дрожжевой starter

Как активатор малолактоичекого брожения (MLF): 25 – 50 мг/гл перед началом MLF в зависимости от содержания алкоголя

СОСТАВ

Автолизированные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* ; D,L Яблочная кислота(E296);
Метабисульфат калия (E224)

УПАКОВКА

12 кг PEHD канистры
210 кг PEBDL биг-бэг в Easyliquid упаковке

ГАРАНТИИ

Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения продукта 2 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом месте.

Fermentis® гарантирует соответствие продукта Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности в указанных ранее условиях.

Ферментационные средства и функциональные продукты Fermentis® произведены исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Ноу-Хау Lesaffre group гарантируют конечным потребителям высокоэффективные продукты, соответствующие всем требованиям практического применения в современной энологии.

