



PREMIUM® ZINFANDEL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

մեր Չետագոտությունների և զարգացման դեպարտամենտի կողմից ընտրված խմորիչ` Էնոլոգիական օգտագործման համար` ակտիվ բջիջների բարձր տոկոսով (առնվազն 10 միլիարդ մեկ գրամ արտադրանքի համար), ընտրված Սալենտոյի շրջանում արտադրվող Primitivo di Manduria գինու համար: Դասակարգվում է որպես *Saccharomyces cerevisiae`* ըստ 1970 թ. Lodder դասակարգման:



ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

PREMIUM® ZINFANDEL-ն առաջացնում է առաջին 24-ից 36 ժամվա ընթացքում շատ արագ խմորման կինետիկա, արագորեն գերակշռելով բնիկ միկրոֆլորայի նկատմամբ և կայուն ձևով ներգործելով խմորման գործընթացին: Այն նաև ապահովում է մաքուր և կանոնավոր խմորում բարձր ջերմաստիճանների պայմաններում` ապահովելով լավ արդյունքներ նույնիսկ առանց ջերմակարգավորման վինիֆիկացիայի ենթարկված խաղողանյութի դեպքում: Նաև այս դեպքում այն արտադրում է շատ սահմանափակ քանակությամբ ցնդող թթվայնություն: Ընդհանուր առմամբ, նկատվում է փրփուրի ցածր արտադրություն և ալկոհոլի օպտիմալ տոլերանտություն:

PREMIUM® ZINFANDEL-ը չի արտադրում ծծմբային միացություններ, որոնք կարող են խանգարել բնօրինակ խաղողի սորտի անուշաբույր արտահայտությանը:

Իր բնութագրերի շնորհիվ PREMIUM® ZINFANDEL-ը կարելի է համարել բարձրակարգ նյութ` ալկոհոլի բարձր արունակության դեպքում խմորումը պատշաճ կերպով կառավարելու համար` սահմանափակելով խմորման ընդհատման վտանգը:



ԿԻՐԱՌՈՒՄ

PREMIUM® ZINFANDEL-ը բարձրարդյունավետ է հատկապես երկար հասունացվող համալիր բաղադրությամբ և կառուցվածքով կարմիր գինիների արտադրության համար:

PREMIUM® ZINFANDEL-ն օգտագործելիս պահպանեք գործող համապատասխան իրավական կարգավորումները:



PREMIUM® ZINFANDEL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



1-2% շաքար պարունակող տաս մասնաբաժին տաք ջրի մեջ (40°C) ավելացրեք անհրաժեշտ քանակությամբ խմորիչ: 30 րոպե հետո հարեք և աստիճանաբար ավելացրեք գտված և ծծմբացված բորբոսը, թույլ չտալով ջերմաստիճանի կտրուկ անկում: Խմորիչի բջիջների բազմացումը հեշտացնելու համար ենթաշերտը չպետք է պարունակի 2%-ից ավելի շաքար և պետք է զգուշորեն օդափոխվի: Այս փուլում խորհուրդ է տրվում օգտագործել խմորման ակտիվացուցիչներ, ինչպիսիք են V ACTIV PREMIUM®-ն: Երբ խմորիչը վերաջրատվի և մեկնարկի ակտիվ խմորումը, այն կարելի է ավելացնել խմորման ենթակա խաղողանյութին: Ցանկալի է աստիճանաբար ավելացնել խաղողանյութը վերաակտիվացված խմորիչին, որն արդեն առկա է խմորման բաքի հատակին: Սննդանյութերի կառավարման և խմորիչի օգտագործման օպտիմալացման վերաբերյալ ավելի մանրամասն տեղեկությունների համար դիմեք մեր տեխնիկական ծառայությանը և ծանոթացեք պաշտոնական ընթացակարգերին:

ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ



10-20-ից մինչև 25 գր/հլ կարմիր գինիների արտադրության համար:

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ



500 գ վակուումային փաթեթավորված պոլիլամինատ տոպրակների և 10 կգ պարկերի մեջ:

ՊԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ



Պահել զով և չոր միջավայրում: Նման պայմաններում այն պահպանում է պիտանելիությունը մինչև պիտակի վրա նշված ժամկետի ավարտը: Չզուշորեն կնքեք բացված փաթեթները:

ԿՏԱՆԳ



Եվրոպական գործող կանոնակարգերի հիման վրա արտադրանքը դասակարգվում է. ոչ վտանգավոր: