

# iFruit® RED

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ



Գինեգործության մեջ կիրառվող խմորիչ: Դասակարգված է որպես *Saccharomyces cerevisiae* ըստ 1970 թ. Lodder դասակարգման:

## ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ



iFRUIT® RED տեսակն ընտրվել է 1998 թվականի հետազոտական ծրագրի համատեքստում, որի ընթացքում առանձնացվել և բնութագրվել են խաղողի և խաղողանյութի մոտ 908 տեսակներ, որոնք հավաքվել են Valpolicella DOC գինու արտադրության տարածքից: Այս տեսակի ընտրությունը կատարվել է հիմնականում ելնելով լաբորատոր փորձարկումների վրա հիմնված բնութագրման գործընթացի արդյունքներից, ինչպես նաև 1999, 2000 և 2001 թվականների բերքահավաքի ժամանակ, Վերոնա Նահանգի խաղողագործության փորձարարական կենտրոնում կատարված գինեգործության փորձարարական թեստերի արդյունքների հիման վրա: iFRUIT® RED-ի միջոցով ստացված գինիների բուրմունքային բաղադրիչը հիմնականում բնութագրվում է մրգային ինտենսիվ և կայուն բույրերով (կեռաս, բալ...): Ուստի, այն հատկապես նպատակահարմար է երիտասարդ գինիների արտադրության համար, եթե անհրաժեշտ է որոշակի ձևով առաջացնել բուրմունք կամ թարմ օծանելիքի էֆեկտ: Ֆերմենտացիայի տարբեր փուլերում մոլեկուլային մեթոդների կիրառմամբ իրականացված մոնիթորինգը ցույց է տվել, որ այն կարող է արագորեն վերահսկել պատվաստված խաղողանյութերը՝ պահպանելով իր գերակայությունը մինչև խմորման ավարտը:

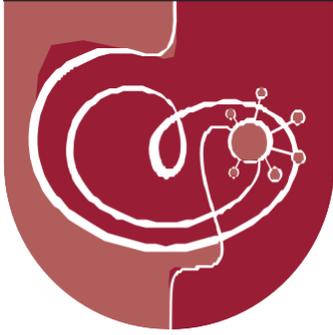
## ԿԻՐԱՌՈՒՄ



iFRUIT® RED-ը հատկապես նպատակահարմար է կիրառել կարմիր գինիների արտադրության համար, որոնք հիմնականում բնութագրվում են ինտենսիվ և կայուն մրգային բույրերով (կեռաս, բալ...):

Հաշվի առնելով այս հատկանիշները, այն ակնհայտորեն շատ հարմար է ինչպես վարդերի, այնպես էլ Նոր գինիների օգտագործման համար: Հետաքրքիր է կիրառումը Reserve գինիների համար, որոնք, իրենց թարմ բույրերը պահպանելու համար, նախատեսում են երկար հնեցում:

**iFRUIT® RED-ն օգտագործելիս հետևեք գործող համապատասխան իրավական կարգավորումներին:**



# iFruit® RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

Խմորիչի անհրաժեշտ քանակությունը լուծեք 1-2% շաքար պարունակող 10 չափաբաժին տաք ջրի մեջ (40°C), կես ժամ հետո հարեք և աստիճանաբար ավելացրեք գտված և սուլֆիտացված խաղողանյութը, առանց ջերմաստիճանի կտրուկ նվազման: Խմորիչների բազմացումը հեշտացնելու համար հիմնանյութը չպետք է պարունակի 2%-ից ավելի շաքար և պետք է համապատասխան ձևով օդափոխվի: Այս փուլում խորհուրդ է տրվում օգտագործել բարդ խմորման ակտիվացուցիչներ, ինչպիսիք են V ACTIV PREMIUM®-ը: Ռեհիդրատացված խմորիչը գտնվում է ակտիվ խմորման փուլում և կարող է ավելացվել խմորման ենթակա զանգվածին: Ցանկալի է խաղողանյութն աստիճանաբար ավելացնել խմորիչի բաքի հատակին արդեն իսկ առկա վերաակտիվացված խմորիչի զանգվածին: Սննդարար նյութերի կառավարման և խմորիչների օգտագործման օպտիմալացման վերաբերյալ ավելի մանրամասն տեղեկությունների համար դիմեք մեր տեխնիկական ծառայություն և հետևեք պաշտոնական ընթացակարգերին:



## ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ

10-20-ից մինչև 25 գ/հլ ինչպես կարմիր գինիների, այնպես էլ ռոզե և նոր գինիներ ստանալու համար:



## ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ

500 գ պոլիամինատե վակուումային տոպրակներ և 10 կգ պարկեր:



## ՊԱՅԵՍԱՎՈՐՈՒՄ

Պահել զով, չոր միջավայրում: Այս պայմաններում այն պահպանում է պիտանելիությունը մինչև պիտակի վրա նշված ժամկետի ավարտը: Բաց պարկերը պետք է զգույշ կնքվեն և օգտագործվեն որքան հնարավոր է շուտ:



## ԿՏԱՆԳ

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