



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Մեր Չետագոտության և զարգացման դեպարտամենտի կողմից ընտրված խմորիչ՝ գինեգործության մեջ օգտագործման համար, ակտիվ բջիջների բարձր տոկոսով (առնվազն 10 միլիարդ մեկ գրամ արտադրանքի համար), որը գալիս է Սիենայի բլուրների հանրահայտ խաղողի այգիներից: Դասակարգված է որպես *Saccharomyces cerevisiae*՝ ըստ (1970թ.) Lodder դասակարգման:



ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

PREMIUM® SUPERTUSCAN խմորիչը կիրառվում է լիարժեք կարմիր գինիների արտադրության համար, որոնք հնանում են տակառիկներում: Գերազանց փոխազդեցություն մանրէների հետ մաքուր մալոլակտիկ խմորումների համար: Մաքուր և անվտանգ խմորումը հնարավոր է նույնիսկ ալկոհոլի բարձր տոկոսի դեպքում: Պատվաստվելիս խմորիչը առաջացնում է արագ խմորման կինետիկա, ինչը նպաստում է կարմիր գինիների խմորմանը՝ արագորեն զսպելով բնիկ միկրոֆլորան: Խմորումը կանոնավոր է՝ փրփուրի փոքր արտադրությամբ: Արտադրված փոքր քանակության ծծմբային միացությունների թույլ է տալիս խուսափել վերականգնողական դրսևորումներից, որոնք կարող են ազդել սորտային բույրերի և խմորման մաքրության վրա: PREMIUM® SUPERTUSCAN-ը գլիցերինի լավ արտադրող է: Այն բջջային մակերևույթի վրա չի ներծծում մեծ չափի գունավորող նյութեր, ինչը թույլ է տալիս երկարացնել նուրբ նստվածքի պահպանումը:



ԿԻՐԱՌՈՒՄ

PREMIUM® SUPERTUSCAN նյութն առաջարկվում է գերազանց, լիարժեք կարմիր գինիների արտադրության համար, որոնք նախատեսված են մալոլակտիկ խմորման և երկար հասունացումից հետո իրենց ամբողջական ներուժը հասնելու բացահայտելու համար: Վերոնայի և Ուդինի համալսարանի հետ համատեղ իրականացված խմորիչ-մանրէներ համակցման փորձերը ցույց են տվել, որ այն արդյունավետ է նաև մանրէների հետ միասնական պատվաստման համար: PREMIUM® SUPERTUSCAN-ի հետ առաջնային խմորումը օպտիմալ հիմք է ստեղծում մանրէի լիարժեք արտահայտման համար մաքուր և օրգանոլեպտիկորեն մաքուր և հետաքրքիր մալոլակտիկ խմորման նպատակով: Վերը նկարագրված բնութագրերը այն իդեալական են դարձնում խաղողանյութի խմորման համար, թույլ տալով ստեղծել լավ կառուցվածքով և հավասարակշռված ալկոհոլի մակարդակով գինիներ:

PREMIUM® SUPERTUSCAN-ն օգտագործելիս հետևեք գործող համապատասխան իրավական կանոնակարգերին:



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



Խմորիչի անհրաժեշտ քանակությունը լուծեք 1-2% շաքար պարունակող 10 չափաբաժին գոլ ջրի մեջ (40°C): 30 րոպե հետո խառնեք և աստիճանաբար ավելացրեք ֆիլտրացված և ծծմբացված խաղողանյութը, խուսափելով ջերմաստիճանի կտրուկ անկումների առաջացումից:

Խմորիչ բջիջների բազմապատկմանը նպաստելու համար հիմնանյութը չպետք է պարունակի 2%-ից ավելի շաքար և պետք է զգուշորեն օդափոխվի: Այս փուլում խորհուրդ է տրվում օգտագործել բարդ ֆերմենտացման ակտիվացուցիչներ, ինչպիսիք են V ACTIV PREMIUM®-ը: Երբ խմորիչը վերաջրատվի և հայտնվի ակտիվ խմորման փուլում, այն կարող է ներառվել խմորման ենթակա հիմնական զանգվածի մեջ: Ցանկալի է աստիճանաբար ավելացնել խաղողանյութը վերաակտիվացված խմորիչի զանգվածին, որն արդեն գտնվում է խմորման բաքի հատակին:

Սննդանյութերի կառավարման, խմորիչների օգտագործման և խմորիչների և մանրէների միջև համատեղ պատվաստումների մասին ավելի մանրամասն տեղեկությունների համար խնդրում ենք կապվել մեր տեխնիկական ծառայության հետ և ծանոթանալ պաշտոնական ընթացակարգերին:

ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ



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

ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ



Ապրանքը վակուումային փաթեթավորված է 500 գր պոլիամինատե տոպրակների մեջ:

ՊԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ



Սառը և չոր տեղում պահելու դեպքում ապրանքը պահպանում է իր պիտանելիությունը մինչև պիտակի վրա նշված ժամկետի ավարտը: Չզուլորեն կնքեք բաց փաթեթները և օգտագործեք դրանք որքան հնարավոր է շուտ:

ՎՏԱՆԳ



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