

# PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Գինեգործության մեջ օգտագործման համար ընտրված խմորիչ ակտիվ բջիջների բարձր տոկոսով (նվազագույնը 10 հազար միլիոն բջիջ մեկ գրամ արտադրանքի համար):



## ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

PREMIUM® TIOL-ի ընտրությունը հետազոտության արդյունք է, որը նպատակն էր գտնել այնպիսի խմորիչ, որը կարող է նպաստել սորտային և հատկապես թիոլային միացությունները առաջացմանը սպիտակ գինու մեջ: Այն լիովին համապատասխանում է Պրեմիում որակի գինիները խմորելու համար ներկայացվող պահանջներին՝ հաղորդելով գինիներին համային ամբողջականություն և նրբագեղություն: (3MH և 3MHA) թիոլային միացությունները, որոնք առկա են խաղողանյութում որպես անհոտ պրեկուրսորներ, ճիշտ ընտրություն են լիարժեք արտահայտիչ համային փունջ ստանալու համար:

PREMIUM® TIOL-ը արագորեն գերակշռում է բնիկ միկրոֆլորայի նկատմամբ՝ ապահովելով անվտանգ և մաքուր խմորում՝ ցնդող թթվայնության ցածր արտադրությամբ: Լավ սնուցման և ռեհիդրացիայի դեպքում այն կարող է հասնել ալկոհոլի պարունակության բարձր մակարդակի (15,4%): Օպտիմալ ջերմաստիճանի միջակայքը՝ 14°C - 25°C.



## ԿԻՐԱՌՈՒՄ

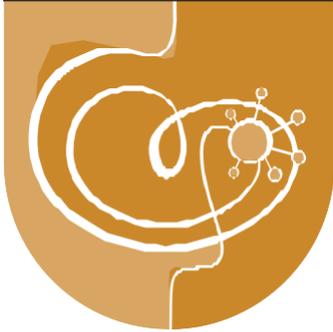
PREMIUM® TIOL-ը հատկապես ցանկալի է նրբագեղ սպիտակ և ռոզե գինիների մշակման համար, որոնք բնութագրվում են թիոլ պրեկուրսորների առկայությամբ: Միևնույն ժամանակ, մրգային և ծաղկային երանգներով մաքուր խմորում իրականացնելու կարողության շնորհիվ, այն առավել նպատակահարմար է զանազան համային փունջեր ստեղծելու համար:

Այս տեսակի համար ցանկալի է իրականացնել Սյուր-լի եղանակով հասունացում փափուկ և թավշահամ գինիներ ստանալու համար:

**PREMIUM® TIOL-ն օգտագործելիս հետևեք գործող համապատասխան իրավական կարգավորումներին:**

# PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



## ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ



1-2% շաքար պարունակող տասը չափաբաժին տաք ջրի մեջ (40°C) ավելացրեք անհրաժեշտ քանակությամբ խմորիչ: 30 րոպե հետո հարեք և աստիճանաբար ավելացրեք խաղողանյութի մեջ՝ թույլ չտալով ջերմաստիճանի արագ անկում: Խմորիչի բջիջների բազմացումը հեշտացնելու համար այս փուլում նպատակահարմար է մեղմ օդափոխության միջոցով թթվածին մատակարարել: Երբ խմորիչը վերաջրատվի և սկսվի ակտիվ խմորումը, այն ավելացվում է խմորման ենթակա խաղողանյութի մեջ: Ցանկալի է խաղողանյութը աստիճանաբար ավելացնել խմորման բաքի հատակին արդեն առկա վերաակտիվացված խմորիչին: Սննդանյութերի կառավարման վերաբերյալ ավելի մանրամասն տեղեկությունների և խմորման օպտիմալացման համար խնդրում ենք կապվել մեր տեխնիկական ծառայության հետ կամ ծանոթանալ պաշտոնական ընթացակարգերին:

## ԴՈՉԱՎՈՐՈՒՄ



20 գր/հլ սպիտակ և վարդագույն վինինֆիկացում:

## ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ



500 գ վակուումային փաթեթավորված պոլիլամինատ տոպրակների մեջ:

## ՊԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ



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

## ԿՏԱՆԳ



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