



Дрожди за енологична употреба

BV Favorite Arom

Saccharomyces cerevisiae

Хидролизирани сухи дрожди селектирани за производство на елегантни, плодови, бели и розе вина. BV Favorite AROM са подходящи за нискотемпературни ферментации, като повишават ароматния потенциал, благодарение на огромните количества естери, които продуцират.

Енологични характеристики

- ✓ Добър стартер (къс латентен период).
- ✓ Добра ферментационна кинетика.
- ✓ Температура на ферментация: от 12°C; оптимални: 16 - 18 °C.
- ✓ Добър алкохолен толеранс; 14%.
- ✓ Високо производство на естери.
- ✓ Ниско производство на летливи киселини.
- ✓ Много ниско производство на серни компоненти.

ДОЗИРОВКА

20 гр/хл

ПОГОТОВКА

Смесете BV Favorite Arom със същото количество стартер в 10 times по-голям обем водас температура 35 и 40°C. Оставете в покой за 20 минути и разбъркайте.

След това излейте разтвора в 3 пъти по-голям обем мъст за засяване и за да се избегне температурен шок, който би навредил на дрождите. Изчакайте 10 минути и накрая внесете така приготвения разтвор във ферментатора. Хомогенизирайте чрез препомпване.

ОПАКОВКА

500 g пакет

СЪХРАНЕНИЕ

Да се пази на студено и сухо място. Да се използва веднага след отваряне.

BV Technologies Ltd.