



Дрожди за енологична употреба

BV Favorite Bayanus

Saccharomyces cerevisiae - Щам C12

Селектирани дрожди според високото си производство на алкохол (16%) и своя капацитет да стартират алкохолна ферментация в критични условия (до 15% алк/об).

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- ✓ Лесно въвеждане и рязък старт на ферментация.
- ✓ Температура на ферментация: от 14°C.
- ✓ Високо производство на алкохол: 16% алк/об.
- ✓ Рестарт до 15% алк/об.
- ✓ Ниско производство на серни компоненти.
- ✓ Ниско производство на летливи киселини.

ПРИЛОЖЕНИЯ

- ✓ Бели и червени вина с високи алкохоли.
- ✓ Сладки вина с ботритис.
- ✓ Стартиране на ферментация.
- ✓ Ферментация в бутилки.

ДОЗИРОВКИ

- ✓ Ферментация: 20 g/hL.
- ✓ Рестарт на ферментация: 20 до 30 g/hL.
- ✓ Ферментация в бутилка: 20 до 40 g/hL.

ПОДГОТОВКА

Смесете **BV Favorite Bayanus** със същото количество стартер в 10 times по-голям обем вода с 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.

BV Technologies Ltd.



Дрожди за енологична употреба

ОПАКОВКА

500 g пакет

СЪХРАНЕНИЕ

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

BV Technologies Ltd.