

Инструкция по применению Франс Универсал

Универсальные винные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus) для получения белых, розовых, красных вин и устранения недобродов.

Происхождение

Штамм *Saccharomyces cerevisiae* (bayanus), селекционированный в Шампани (Франция) и тестированный Eurozymes GmbH.



Применение

Франс Универсал подходит для получения белых, красных и розовых вин. Обеспечивает полное использование сахаров (сусла) даже в условиях, затрудняющих брожение. Подходит для холодных условий и устранения недобродов.

Рекомендуемая дозировка универсальных винных дрожжей – 0,8 г/л.

Дрожжи нуждаются в активаторе брожения – минеральной подкормке, которая содержит большое количество микроэлементов, витаминов и питательных веществ. С помощью активатора процесс брожения будет протекать более равномерно.

Рекомендуемая дозировка активатора – 0,8 г/л.

Для приготовления вина и устранения недобродов

Растворить сухие дрожжи в теплой (38-40°C) и подслащенной воде в пропорции 1:10. Дать постоять минут 15-20 (при этом тщательно не размешивать). Если используется Активатор, то затем добавить его и далее можно использовать полученные дрожжи согласно рецептуре вина.

Для приготовления браги (на примере сахарной)

На 10 литров теплой воды (30°C) добавить 2 кг сахара. Тщательно размешать до полного растворения.

Налить получившийся сироп в стакан 200 мл. Засыпать в сироп 1 ст. ложку спиртовых дрожжей (10 г). Тщательно перемешать с периодичностью 5 минут в течение 15-30 минут до образования пенной шапки.

Вылить полученную смесь в емкость с сахарным сиропом и добавить Активатор (Ист-Фуд) 1 ст. ложку с горкой (10 г), предварительно размешав его в прохладной воде в отдельной посуде.

Усиленно взболтать, добавить 200 г сухого дробленого гороха и герметично закрыть. (На протяжении всего процесса брожения необходимо поддерживать температуру в диапазоне 27-32 °С).

Готовность браги определяется по вкусу. Как исчезнет сладость – брага готова!

Энологические свойства

Кинетика брожения

- Короткая лаг-фаза и устойчивое протекание брожения

Выход спирта

- 16 г сахара на 1 % спирта

Технологические характеристики

- Оптимум температур: 12-25 °С.
- Устойчивость к спирту: до 16 % об.
- Устойчивость к содержанию свободного SO₂: до 50 мг/г.
- Сохраняет неизменными все сортовые свойства виноматериала.

Информация об ингредиентах

Активный компонент: *Saccharomyces cerevisiae*.

Работа и хранение

Работа: избегать образования пыли.

Хранение: хранить в сухом прохладном месте.

Меры безопасности

Респираторная защита не требуется в хорошо вентилируемом помещении.

Физические и химические свойства

Внешний вид: гранулы.