

Дрожжи винные РЭМБО ESC-23 (5 г)

Дрожжи РЭМБО ESC-23 предназначены для быстрого сбраживания всех видов сусла (виноградного и плодово-ягодного). Обеспечивают качественное и равномерное брожение. Отличаются холодостойкостью и бродят при температуре от 10 оС. Подходят для брожения в холодных условиях и устранения недобродов. Дозировка на 25 л сусла.

Активатор необходимо использовать совместно с дрожжами в качестве источника питания. Он воздействует непосредственно на дрожжи, ускоряет их деление, не снижая при этом качество исходного продукта. Оптимизирует процесс брожения, он проходит более равномерно.

Энологические характеристики:

- температура брожения: 10-35°С;
- оптимум температуры брожения: 12-25°С;
- спиртоустойчивость: до 16% об.;
- короткая лаг-фаза (быстрое размножение клеток), быстрое и равномерное брожение;
- средний или высокий уровень накопления глицерина: 6-7 г/л;
- вкус: хорошо сбалансированный, приятное ощущение вкуса и структуры вина;
- выход спирта: 16 г сахара на 1% спирта.

Применение:

Дрожжи предварительно растворить в одном стакане теплого сока (30°С -32°С), добавив 1-2 ч. ложки сахара. Тщательно перемешать с периодичностью 5 минут в течение 15-30 минут до образования пенной шапки.

Внести дрожжи в основное количество сока (25 л). Тщательно размешать до полного растворения.

Добавить Активатор (ИстФуд) 1 ст. ложку с горкой (10 г), предварительно размешав его в прохладной воде в отдельной посуде.

Хорошо все перемешать и герметично закрыть. (На протяжении всего процесса брожения необходимо поддерживать температуру в диапазоне 27-32 °С).