

LALVIN EC-1118

Prise de Mousse

Активные сухие дрожжи рода
Saccharomyces bayanus

ОПИСАНИЕ

Раса EC-1118 выделена в Институте Виноделия Шампани в г. Эпернэ, Франция. Благодаря своей способности подавлять дикую микрофлору и высокой активности при низких температурах эти дрожжи являются одними из самых популярных в мире.

Дрожжи EC-1118 отличаются прекрасной способностью к ферментации с низким пенообразованием, малой выработкой летучих кислот и несклонностью к выработке H₂S. Раса хорошо работает в широком диапазоне температур от 4 до 35°C, характеризуется высокой осмотической и алкогольной стойкостью (до 18%), хорошо осаждается с компактным осадком. Дрожжи производят большое количество SO₂ (до 30 ppm), что может подавлять яблочно-молочное брожение

ПРИМЕНЕНИЕ

Применяется в производстве высококачественных белых вин и игристых вин.

Прекрасная способность к бочковой ферментации делают этот штамм очень популярным для производства высококачественной продукции из Шардоне. Хорошо подходит для позднего урожая, для оживления или возобновления прекратившегося брожения.

ДОЗИРОВКА

В одном грамме сухих дрожжей EC-1118 содержится около 30 млрд жизнеспособных клеток. Дозировка

дрожжей для вторичного брожения в производстве игристых вин составляет 2.5-3 г/дал. При производстве тихих вин вносят 2.0-2.5г/дал, для возобновления брожения вносят 2.5-5 г/дал.

ВЛАЖНОСТЬ

Около 6%.

ПОДГОТОВКА К ВНЕСЕНИЮ

Тихие вина: Дрожжи разводятся в воде из расчета одна упаковка (500г) на 5 литров воды имеющей температуру 35-40°C. Температура воды не должна превышать 40°C во избежание повреждения дрожжей. Смесь осторожно перемешивают для удаления комков и выдерживают в течение 15-20 минут (но не более 30 минут!), а затем снова осторожно перемешивают. Медленно (в течение 5 минут) смесь смешивают с равным объемом сусла. Это позволяет дрожжам пройти адаптацию и избежать температурного шока при быстром охлаждении до температуры сусла.

Игристые вина: обращайтесь за рекомендациями к поставщику

ХРАНЕНИЕ

Дрожжи хранят в сухом прохладном месте при температуре 5-15°C. Срок хранения не менее 3-х лет. Извлеченные из оригинальной упаковки при соблюдении условий хранения дрожжи полностью сохраняют свою активность в течение 3-х месяцев.



www.lallemmandwine.com