



КРАСНЫЕ ВИНА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ДРОЖЖЕЙ, ФЕРМЕНТОВ, КОМПОНЕНТОВ ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ И ПРЕПАРАТОВ.

(БАЗОВАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ)

ЭТАП: ДРОБЛЕНИЕ ВИНОГРАДА

Продукт: Препарат **OPTIRED** (Опतिрад)

Назначение: Стабилизация красящих веществ и придание округлости во вкусе путем повышения содержания полисахаридов.

Дозировка: 3г/дал

Применение: Продукт вносится в поток мезги после дробления винограда.

ЭТАП: ДРОБЛЕНИЕ ВИНОГРАДА И ЭКСТРАГИРОВАНИЕ

Продукт: Фермент **LALLZYME EX-V** (Лалзайм ЭКС-ВИ)

Назначение: Передача цвета и мягких танинов от кожицы суслу

Дозировка: Дозировка зависит от сорта и качества винограда, температуры, рН и составляет 10÷20 г на 1 т винограда

Применение: Перед внесением фермент смешивают с водой или суслom в соотношении примерно 1:100 и тщательно перемешивают в течение нескольких минут до полного растворения. Продукт вносится в поток мезги после дробления винограда.

Оптимальная температура применения фермента составляет 20÷30°C,

ЭТАП: ЭКСТРАГИРОВАНИЕ И АЛКОГОЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ

Продукт: Препарат **GOFERM PROTECT** (Гоуферм Протект)

Назначение: Защита и укрепление дрожжевых клеток путем обогащения клеточных мембран стиrolами, подкормка дрожжей микроэлементами, минералами и витаминами.

Дозировка: 3 г/дал

Продукт: ЧКД **LALVIN 2056** (Лалвин 2056)

Назначение: Алкогольное брожение

Дозировка: 2.5 г/дал

Применение: 1) Развести препарат **GOFERM PROTECT** в двадцатикратном по весу количестве чистой воды, имеющей температуру 43°C и перемешать.

2) Когда температура смеси снизится до 40°C внести ЧКД. Температура воды не должна превышать 40°C во избежание повреждения дрожжей. Раствор осторожно перемешивают для удаления комков и выдерживают в течение 15÷20 минут, а затем снова осторожно перемешивают.

3) Медленно (в течение нескольких минут) смесь смешивают с равным объемом суслу. Это позволяет дрожжам пройти адаптацию и избежать температурного шока при быстром охлаждении до температуры суслу. Перепад температуры между суслем и дрожжевой разводкой перед ее внесением в сусло не должен превышать 10°C. Для очень холодного суслу эту операцию, возможно, придется повторить несколько раз.

4) Готовая дрожжевая смесь немедленно задается в мезгу.

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Во избежание голодания дрожжей и стресса, время с момента начала регидрации дрожжей до момента внесения их в мезгу не должно превышать 30 минут!

В идеале, препарат OPTIRED, фермент LALLZYME EX-V и ЧКД задаются в поток мезги после дробления одновременно.

Температура во время алкогольного брожения должна быть в пределах 25÷29°C

ЭТАП:

АЛКОГОЛЬНОЕ БРОЖЕНИЕ

Продукт:

Комплексная подкормка **FERMAID E** (Фермэйд И)

Назначение:

Компенсация азотной, витаминной и минеральной недостаточности в сусле

Дозировка:

2÷3 г/дал. Более точно дозировка может быть определена исходя из фактического содержания свободного азота в сусле, замеренного до начала брожения методом титрования формалином. Достаточным содержанием считается содержание свободного азота 200 ÷ 225мг/л до начала брожения. Для справки: внесение 3г/дал подкормки FERMAID E повышает содержание усвояемого азота на 40мгN/л.

Применение:

Продукт вносится в бродильную емкость в процессе брожения при снижении содержания сахара на 1/3 от первоначального содержания.

