

LALVIN RC 212[®]

Сухие активные дрожжи рода **Saccharomyces cerevisiae**

ОПИСАНИЕ

Уже более 25 лет Lallemand отбирает самые лучшие натуральные винные дрожжи. Постоянно усложняющиеся условия брожения послужили для Lallemand стимулом к разработке нового процесса производства для этих природных дрожжей - процесс YSEO[®], который оптимизирует надежность спиртового брожения и снижает риск возникновения нежелательных ароматов во время брожения. Дрожжи YSEO[®] - в 100% натуральные и не содержат ГМО.

ПРИМЕНЕНИЕ

Дрожжи Lalvin RC 212 (Bourgorouge)[®], были выбраны BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) с целью повышения качества вина Пино Нуар, особенно на уровне полифенолов, на таких видах почв, как в Бургундии. Виноделы Бургундии сыграли большую роль в выборе этих дрожжей: данные полученные в ходе проведения различных дегустаций были обработаны статистически. В наши дни этот вид винограда выращивается на различных почвах по всему миру (штат Орегон, Австралия, Южная Африка, Испания ...). Для вин получаемых с Пино Нуар характерны ненасыщенность цвета и слабая структура. На протяжении их использования и благодаря многолетнему опыту, дрожжи Lalvin RC 212[®] зарекомендовали себя как главные дрожжи предназначенные для производства Пино Нуар "на выдержку".

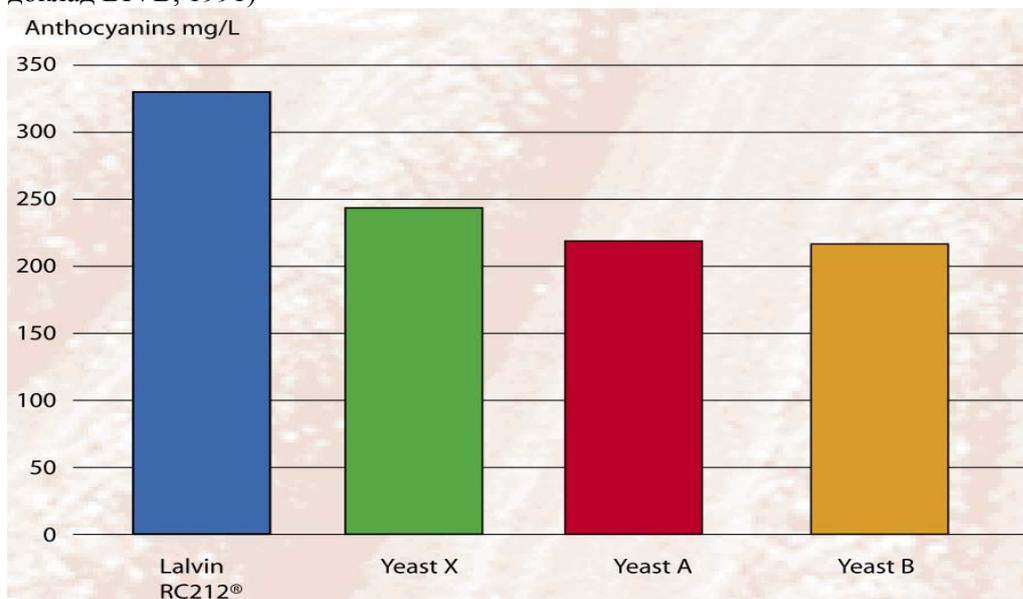
Lalvin RC 212[®] усиливают полифенольные компоненты в таких сортах винограда, как Гамай, Зинфандель и Гренаш. Нынче эти дрожжи используют также для бордосских сортов винограда, когда нужно подчеркнуть танинность выдержанных вин. Кроме того, дрожжи Lalvin RC 212[®] развивают в вине тона красных фруктов и пряностей.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА:

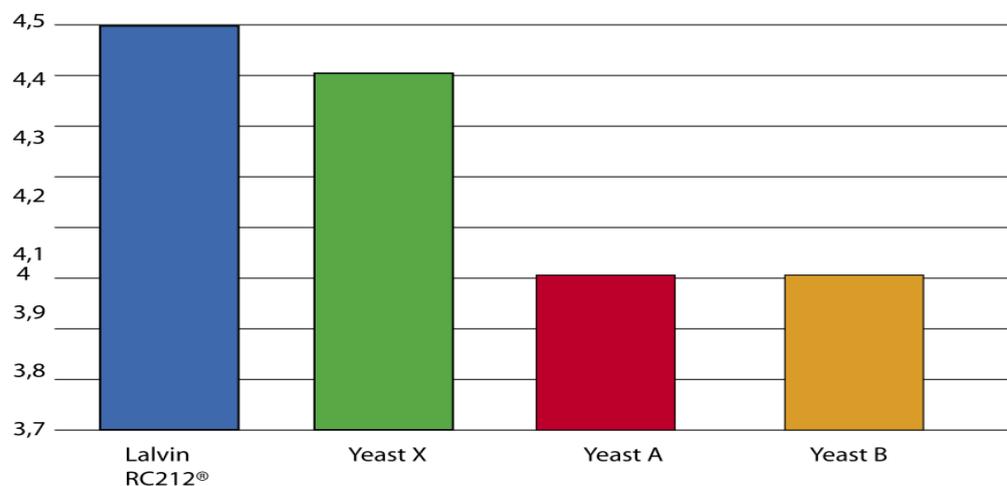
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Чувствительность к конкурентному фактору K2
- Толерантность к алкоголю: до 15%
- Средняя лаг-фаза
- Средняя скорость брожения
- Оптимальный диапазон температур: от 18 до 30 °C
- Средняя потребность в усвояемом азоте
- Средняя производительность летучих кислот: около 0,30 г/л экв H₂SO₄
- Низкий уровень производства SO₂
- Отсутствие производства пены
- Низкий уровень поглощения полифенолов

СОДЕРЖАНИЕ ПОЛИФЕНОЛОВ

Сравнение действия разных видов дрожжей на содержание антоцианов в Пино Нуар (Технический доклад BIVB, 1991)



Сравнение действия различных видов дрожжей на интенсивность цвета Пино Нуар (Технический доклад BIVB, 1991)



ДОЗИРОВКА

Производство красного вина: от 20 до 40 г/Гл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- 1) Развести в десятикратном количестве чистой воды (температура от 35 до 40 ° C).
- 2) Осторожно растворить, тщательно перемешать и подождать 20 минут.
- 3) Добавить в сусло. Разница температур между суслом и разводкой не должна превышать 10 ° C (если есть сомнения, обратитесь к вашему поставщику или Lallemand).
- 4) Общая продолжительность регидрации не должна превышать 45 минут.
- 5) Важно регидрировать дрожжи в чистом контейнере.
- 6) Регидрация в сусле не рекомендуется.