

Чистое сбраживание ConFerm® Rouge

Saccharomyces cerevisiae

Дрожжи ConFerm Rouge линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это высокоактивные сухие чистые культуры дрожжей для алкогольного сбраживания.

Сорта винограда



Белые вина



Розовые вина



Красные вина

Температура брожения – диапазон (°C)

°C	15	17	19	21	23	25	30
			✓	✓	✓		

Стойкость к алкоголю (% об.)

% об.	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0	15,5	16,0
				✓	✓	✓	✓

Доступный для дрожжей азот (мг/л в сусле)

мг/л	150	160	170	180	190	200	220
	✓	✓					

Для достижения оптимальной регидрации дрожжей ConFerm Rouge рекомендуется применение неактивных препаратов дрожжей. При очень низкой концентрации доступных для дрожжей питательных веществ в сусле/мезге необходима задача питательного вещества SIHA® Соли для брожения, SIHA Витамин В₁ и комбинированного питательного вещества SIHA PROFERM™ H⁺.

Скорость брожения



медленная



средняя



быстрая

Киллер-фактор



чувствительный



нейтральный



киллер

Образование связующих партнеров SO₂ (ацетальдегид, пируват, α-кетоглутарат)



высокое



среднее



низкое

Влияние на биологическое кислотопонижение (ЯМБ)



положительно



нейтрально



отрицательно

Применение

Сусло и мезгу следует обрабатывать дрожжами ConFerm Rouge как можно раньше. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий.

Применение	Дозировка г/100 л при	
	нормальных условиях брожения	тяжелых условиях брожения
Мезга красных вин	15 – 25	20 – 30
Сусло красных вин	15 – 20	20 – 25
Фруктовая мезга	15 – 25	20 – 30

Указанная дозировка является примерной и должна применяться с учетом индивидуальных условий: здоровья урожая, температуры, размера емкостей и прочее.

Дрожжи ConFerm Rouge лучше всего добавлять в 10-кратное количество смеси сусло-вода при 30 – 33 °С и через 10 минут, перемешав повторно, задавать в мезгу/сусло. При дозировании во фруктовую мезгу рекомендуется регидрированные дрожжи задавать частями.

Оптимальный температурный диапазон брожения составляет 20 – 26 °С. Дрожжи ConFerm Rouge необходимо задавать в подогретые сусло/мезгу только после их охлаждения до 20 °С.

Свойства продукта

Дрожжи ConFerm Rouge дают типично красные и фруктовые вина с особо стойким цветом. Благодаря интенсивной селекции удалось добиться успеха в значительном снижении адсорбции цвета во время брожения. Эта положительная характеристика дрожжей – сохранение цвета красных вин – постоянно развивается и закрепляется в процессе селекции. Дальнейшей целью селекции являлась активность и стойкость брожения.

Дрожжи ConFerm Rouge демонстрируют благоприятное протекание брожения с высокой степенью выбраживания. Происходит подавление диких дрожжей и нежелательных бактерий. Дрожжи ConFerm Rouge не производят нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир. Дрожжи ConFerm Rouge могут выработать до 16 % алкоголя. Практический выход алкоголя составляет около 47 % от сброженного сахара.

Безопасность

При применении согласно предписаниям и правильном обращении отрицательные эффекты не известны.

Более детальная информация по безопасности представлена в Листе данных по безопасности, который вы можете в любое время скачать с нашего сайта.

Хранение

Дрожжи ConFerm Rouge фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи ConFerm Rouge могут храниться в неповрежденной упаковке в течение трех лет при температуре 4 – 10 °С. Непродолжительное время можно хранить их и при температуре 20 °С. Вскрытые упаковки следует расходовать сразу.

Формы поставки

Дрожжи ConFerm Rouge имеют номер артикула 93.357 и поставляются в следующей упаковке:

500 г	блок из многослойной алюминиевой фольги
20 x 500 г	блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке
1 x 10 кг	упаковка из фольги в картонной коробке

Номер таможенного тарифа HS: 2102 10 90

Проверенное качество

Дрожжи ConFerm Rouge регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Головной офис – Северная Америка

44 Apple Street,
Tinton Falls, NJ 07724
Бесплатно: 800 656-3344
(только на территории
Северной Америки)
Тел. № +1 732 212-4700

Европа/Африка/Ближний Восток

Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Германия
Тел. № +49 2486 809-0

Internormen Product Line
Friedensstraße 41
68804 Altflusheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

Begerow Product Line
An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim,
Германия
Тел. № +49 6704 204-0

Бразилия

Av. Julia Gaioli, 474 -
Bonsucesso
07251-500 - Guarulhos
Бразилия
Тел. № +55 11 2465 8822

Китай

No. 7 Lane 280 Linhong Road,
Changning District,
Shanghai 200335, Китай
Тел. № +86 21 5200 0422

Сингапур

4 Loyang Lane #04-01/02
Сингапур 508914
Тел. № +65 6825 1668

Для получения дополнительной информации просьба связаться с нами по электронной почте: filtration@eaton.com Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу eaton.com/filtration

Продукты серии Eaton's Begerow Product Line имеются в наличии не во всех регионах. Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем Eaton для получения информации о наличии продукта.

© 2013 Eaton Corporation. Все права защищены. Все торговые знаки и товарные марки являются собственностью соответствующих предприятий.

Вся информация и все рекомендации, содержащиеся в настоящем проспекте и касающиеся использования описанных здесь продуктов, основываются на испытаниях, которые считаются достоверными. Тем не менее, пользователь самостоятельно определяет пригодность этих продуктов для своего собственного применения. Поскольку конкретное использование третьими лицами не относится к сфере влияния компании Eaton, явные или подразумеваемые гарантии не распространяются на последствия такого применения или на полученные таким образом результаты. Компания Eaton не берет на себя никакой ответственности за использование этих продуктов третьими лицами. Содержащуюся здесь информацию не следует рассматривать как совершенно полную, так как может быть необходима или желательна дополнительная информация при наличии специфических или неординарных обстоятельств, или так как это может ограничиваться действующими законами или административными положениями.