

Чистое сбраживание LALVIN® EC 1118



Saccharomyces Bayanus

Дрожжи LALVIN EC 1118 линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это специально выведенный штамм сухой чистой культуры *Saccharomyces Bayanus*, который применяется для надежного выбраживания белого сусла. В тихих винах дрожжи LALVIN EC 1118 подчеркивают цитрусовый аромат, в игристых винах – ароматы зеленого яблока и растительные нотки. Отлично подходит для сортов Шардоне, Пино Блан и легкий Пино Гри.

Особые преимущества дрожжей LALVIN EC 1118:

- Специально для сбраживания шампанматериала
- Хорошая активность в широком диапазоне температур
- Быстрое начало брожения и выбраживание
- Незначительное образование побочных продуктов брожения
- Хороший процесс оседания
- Низкая потребность в питательных веществах

Применение

Шампанматериал необходимо как можно раньше обрабатывать дрожжами LALVIN EC 1118. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий. Проблемы при брожении можно предотвратить применением следующих дозировок:

| Применение | Количество в г/100 л при | |
|--|------------------------------|---------------------------|
| | нормальных условиях брожения | тяжелых условиях брожения |
| Производство шампанских и игристых вин | 20 – 30 | 30 – 40 |
| Сусло | 20 – 30 | 30 – 40 |

Эти количества являются ориентировочными. Они должны применяться с учетом индивидуальных условий, таких как здоровье урожая, температура, размеры емкостей и т.д. При больших емкостях следует позаботиться о достаточном охлаждении.

Дрожжи LALVIN EC 1118 лучше всего добавлять в 10-кратное количество смеси сусло-вода при 30 – 35 °С и примерно через 20 минут, перемешав повторно, задавать в сусло или вино.

Оптимальная температура брожения – от 14 до 18 °С, минимальная начальная температура должна составлять 12 °С. Температура брожения не должна превышать 30 °С. В основном, при низких температурах рекомендуется увеличить дозировки.

Свойства продукта

Благодаря многолетней работе по селекции удалось повысить активность брожения дрожжей LALVIN EC 1118 в неблагоприятных условиях и при этом сократить их потребность в питательных веществах. Благодаря повышенной активности β-глюкозидазы высвобождаются связанные терпены, что выделяет фруктовый характер вин. Дрожжи LALVIN EC 1118 – это классические дрожжи для шампанского с высокой стабильностью автолиза.

Дрожжи LALVIN EC 1118 обеспечивают благоприятный процесс брожения с высокой степенью выбраживания. Дрожжи LALVIN EC 1118 не производят нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир.

Дрожжи LALVIN EC 1118 могут вырабатывать до 16 % алкоголя. Практический выход алкоголя составляет около 47 % сброженного сахара. На один кг сахара выделяется примерно 546 кДж (130 ккал) тепла.

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 LALVIN EC 1118 фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи LALVIN EC 1118 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 LALVIN EC 1118 имеют номер артикула 93.303 и поставляются в следующих упаковках:

| | |
|------------|---|
| 500 г | блок из многослойной алюминиевой фольги |
| 20 x 500 г | блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке |

Номер таможенного тарифа HS: 2102 10 90

Проверенное качество

Дрожжи LALVIN EC 1118 регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Следует соблюдать соответствующие нормы национального законодательства.

LALVIN® зарегистрированный товарный знак компании Lallemand Inc.

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 Altlussheim, Германия
Тел. № +49 6205 2094-0

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

Бразилия

Av. Julia Gaidoli, 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.



Powering Business Worldwide

RU
7 В 2.2.54
03-2013