

## Чистое сбраживание LALVIN® V 1116

### *Saccharomyces Cerevisiae*

Дрожжи LALVIN V 1116 линии продуктов Eaton's Begerow Product Line – это универсальная сухая чистая культура дрожжей, специально селекционированная для сбраживания проблемного суслу и вина с остановившимся брожением. Эти дрожжи подходят как для белых, так и для красных сортов винограда. Их применение также позволяет очень хорошо и быстро сбраживать фруктовые вина.

Особые преимущества дрожжей LALVIN V 1116:

- Низкая потребность в питательных веществах
- Хорошие свойства холодного брожения
- Штамм-“киллер”, быстро подавляет дикие дрожжи и бактерии
- Надежное и равномерное брожение даже при высоком содержании сахара
- Быстрое начало брожения, хорошее прохождение брожения
- Незначительное формирование нежелательных побочных продуктов брожения

#### Применение

Сусло необходимо как можно раньше обрабатывать дрожжами LALVIN V 1116. Длительные задержки способствуют бесконтрольному размножению диких дрожжей и нежелательных бактерий. Проблемы при брожении можно предотвратить применением следующих дозировок:

Цель применения	Дозировка (г/100 л) при	
	нормальных условиях брожения:	тяжелых
Белые вина	15 – 20	30 – 40
Красные вина	10 – 20	25 – 35
При остановке брожения		30 – 50

Эти количества являются ориентировочными и 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 V 1116 лучше всего добавлять в 10-кратное количество смеси сусло-вода при температуре 35 – 40 °С и через, примерно, 15 минут, перемешав повторно, задавать в сусло.

Оптимальная температура брожения составляет 15 – 25 °С, начальная температура брожения должна быть минимум 13 °С. Максимальная температура брожения не должна превышать 30 °С. В общем, при более низких температурах необходимо увеличить дозировку.

Добавка 600 мг питательного вещества для дрожжей SIHA® Витамин В<sub>1</sub> в 1000 л суслу создает лучшие условия для размножения, брожения и обмена веществ. При дображивании застоявшихся вин рекомендуется добавление к концу брожения комбинированного питательного вещества SIHA PROFERM™ Plus в количестве 20 г/100 л.

В этих условиях полезно адаптировать дрожжи к условиям брожения. Проще всего это достигается таким образом: количество дрожжей, необходимое для всего объема вина, добавляют к 10 % этого вина, и дают выбродить до потребления сахара наполовину. Затем эта смесь добавляется к оставшимся 90 % вина, подлежащего дображиванию. Дрожжи, подготовленные таким образом, бродят, как правило, быстрее и более живучи по сравнению с дрожжами, добавляемыми непосредственно в общий объем вина.

#### Свойства продукта

Благодаря многолетней работе по селекции удалось минимально сократить потребность в питательных веществах дрожжей LALVIN V 1116 в процессе брожения, что позволяет использовать эти дрожжи для сбраживания суслу из винограда, собранного на проблемных виноградниках и обладающим низким содержанием питательных веществ. Данные дрожжи также отлично подходят для производства фруктовых вин и для сбраживания суслу с очень высоким содержанием сахара. Эта положительная характеристика дрожжей постоянно развивается и закрепляется в процессе селекции.

Дрожжи LALVIN V 1116 демонстрируют благоприятное протекание брожения с высокой степенью выбраживания. Подавляются дикие дрожжи и нежелательные бактерии. Дрожжи LALVIN V 1116 не производят нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир.

Дрожжи LALVIN V 1116 могут вырабатывать до 14 % об. 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 V 1116 фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи LALVIN V 1116 могут храниться в неповрежденной упаковке в течение четырех 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 V 1116 имеют номер артикула 93.300 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 V 1116 регулярно проверяются Lallemand Inc. в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

*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 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](mailto:filtration@eaton.com)  
Полный перечень всех фильтровальных продуктов марки Eaton Вы найдете в Интернете по адресу [eaton.com/filtration](http://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