

Чистое сбраживание
ConFerm® White

Saccharomyces cerevisiae

Дрожжи ConFerm White 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/лвсусле)

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

Для достижения оптимальной регидрации дрожжей ConFerm White рекомендуется применение неактивных препаратов дрожжей. При очень низкой концентрации доступных для дрожжей питательных веществ в сусле/мезге необходима задача питательных веществ SIHA Соль для брожения, SIHA Витамин B₁ и комбинированного питательного вещества SIHA PROFERM™ H+².

Скорость брожения



медленная



средняя



быстрая

Киллер-фактор



чувствительный



нейтральный



киллер

Образование связующих партнеров SO₂
(ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота)



высокое



среднее



низкое

Влияние на биологическое кислотопонижение (ЯМБ)



положительно



нейтрально



отрицательно

Применение

Сусло или мезгу следует обрабатывать дрожжами ConFerm White 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
Виноградное сусло белое/розовое	10 – 15	10 – 20
Фруктовое сусло	10 – 15	15 – 20
Мезга	10 – 20	15 – 25

Указанные дозировки являются примерными и должны применяться с учетом индивидуальных условий: здоровья урожая, температуры, размера емкостей и прочее.

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

Свойства продукта

Селекционированный для ConFerm White штамм дрожжей дает фруктовые сочные вина. Он отличается чистым обменом веществ и почти не производит нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты и эфир. Таким образом, исключаются посторонние, обусловленные брожением, тона, влияющие на вкусовые качества продукта. Характер вина проявляется чистым букетом, присущим региону и сорту.

SO₂ в количестве до 80 мг/100 л переносится без затруднений. Как правило, содержание SO₂ в сусле при брожении уменьшается. Вина, сброженные при помощи ConFerm White обнаруживают после брожения незначительную потребность в SO₂.

Дрожжи могут выработать до 16 % об. алкоголя. Практический выход алкоголя составляет около 47 % от сброженного сахара. На 1 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.

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

Хранение

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

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

Формы поставки

Дрожжи ConFerm White имеют номер артикула 93.358 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 White регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

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 2.2.0.3
03-2013