

Lalvin RA17[©]

Экспрессия ароматики Пино Нуар

Дрожжи Lalvin RA17[©] были селекционированы в Бургундии специалистами из BIVB. Целью этого селекционирования было усиление возможности раскрытия и экспрессии ароматики, типичной для терруарного Пино Нуара из Бургундии.

Дрожжи Lalvin RA17[©] рекомендуются для получения мягких и ароматических красных вин. Также доказано, что они усиливают сортовые характеристики.

Возможен вариант купаживания виноматериала, сброженного на Lalvin RA17[©], с виноматериалом, полученным при помощи RC212[©], для достижения комплексности и сбалансированности. Это особенно интересно для Пино Нуар, который купажируют с Гамэ.

Микробиологические и винодельческие свойства

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Алкогольная толерантность – до 15 %
- Очень хорошее накопление спирта
- Скорость алкогольного брожения – умеренная
- Температурный оптимум – 25-30 °C
- Накопление сероводорода: очень низкое (зависит от количества азота в питании)
- Пенообразование: низкое

Дозировка

Красные вина: 20-30г/Гл

Примечание: дозировка зависит от санитарного состояния винограда и винодельческого предприятия.

В случае использования обедненного сусла желательно корректировать содержание ассимилируемого азота.

Инструкция

Растворить в десятикратном весе воды при температуре 37-40 °С. Оставить на 15 минут, затем перемешать, оставить на 15 минут. Внести в сусло.

- Вся процедура регидратации не должна превышать 45 минут
- Разница температур сусла и суспензии дрожжей не должна превышать 10°C (в случае возникновения сомнений, свяжитесь со своим дистрибьютором Lallemand)
- Регидратация должна проходить в чистых емкостях
- Регидратация в сусле нежелательна