



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения

ПИНО ГРИДЖИО РАМАТО 24 ЧАСА свежий фруктовый стиль Рамато

Протокол производства и брожения



info@enogrup.com - www.enogrup.com



ПИНО ГРИДЖИО РАМАТО 24 часа: свежий фруктовый стиль Рамато
 ключевым этапом является короткое время мацерации перед спиртовым брожением

ПРЕПАРАТ	РЕКОМЕНДАЦИИ ЭНАРТИС	ЭТАП ПРОИЗВОДСТВА
<p>ENARTISTAN BLANC</p> <p>10 г/100 л</p>	<p>Этот чистый галловый танин с высоким антиоксидантным эффектом. Помогает защитить ароматические соединения вина, предотвращает появление тонов восстановления, а также предотвращает дефект окраски, известный как «поражение светом».</p> <p>Он также обладает бактериостатическим действием.</p> <p>Важно хорошее состояние винограда для корректировки антиоксидантной стратегии.</p>	<p>ПРИЕМКА ВИНОГРАДА</p>
<p>ENARTISSTAB MICRO M</p> <p>5 г/100л</p>	<p>Активированный хитозан (полученный из <i>Aspergillus Niger</i>) и дрожжевые оболочки. Антимикробная активность с хорошим осветляющим эффектом.</p> <p>Провести настой на мезге 24 часа до начала брожения для получения большей интенсивности цвета и аромата.</p>	<p>ЗАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ</p>
<p>ENARTISFERM RED FRUIT</p> <p>20 г/100л</p>	<p>Штамм дрожжей <i>Saccharomyces cerevisiae</i> для молодых красных, производит вина мягкие, фруктовые и ориентированные на международный стиль. Он развивает интенсивный фруктовый и фиалочный аромат и производит очень мягкие вина (сильная β гликозидазная активность). Устойчивость к спирту до 16% об. Оптимальный диапазон температур брожения от 14 до 34 °С. Высокая скорость брожения. Он нуждается в высоком количестве азота.</p>	<p>ВНЕСЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ</p>
<p>NUTRIFERM AROM PLUS</p> <p>30 г/100л</p>	<p>Питательный компонент на 100% состоит из автолизированных дрожжей, богатых аминокислотами, которые могут использовать дрожжами для синтеза ароматических соединений.</p>	

**ENARTISTAN RED
FRUIT**

5 г/100л

ENARTIS TAN RED FRUIT - это смесь конденсированных танинов, богатые гликозилами норизопреноидов. Вино обогащается ароматами красных фруктов, при работе в комбинации с дрожжами с β гликозидазной активностью. Помогает стабильности цвета вина.

**NUTRIFERM
ADVANCE**

20 г/100л

Комплексное питательное вещество, содержащее ди-фосфат аммония, оболочки дрожжей, стерилы и целлюлоза, в частности предназначен для дрожжевого питания при промежуточном брожении. Его добавление гарантирует быстрое пополнение алкогольной брожение и помогает предотвратить образование H₂S.

1/3 БРОЖЕНИЯ

* Дозировки указаны в центнерах для винограда и гектолитрах для сусла или вина.