

# Инструкция по применению Франс Суперстарт

Универсальные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для быстрого сбраживания всех видов сусел.

## Происхождение

Штамм *Saccharomyces cerevisiae*, селекционированный во Франции и тестированный Eurozymes GmbH.

## Применение

Франс Суперстарт отличается высокой скоростью брожения (при внесении в повышенных дозировках (80 г/100 л) полностью сбраживает сусло всего за несколько суток до содержания спирта 16-17% об.). Подходит для получения плодово-ягодных вин.

Рекомендуемая дозировка – 0,8 г/л.

Дрожжи нуждаются в активаторе брожения – минеральной подкормке, которая содержит большое количество микроэлементов, витаминов и питательных веществ. С помощью активатора процесс брожения будет протекать более равномерно.

Рекомендуемая дозировка активатора – 0,8 г/л.

## Рецепт приготовления

- На 10 литров теплой воды (30 °C) добавляем 2 кг сахара.
- Тщательно размешиваем до полного растворения.
- Наливаем получившийся сироп в стакан 200 мл.
- Засыпаем в него 1 ст. ложку спиртовых дрожжей (10 г).
- Тщательно перемешиваем с периодичностью 5 минут в течение 15-30 минут до образования пенной шапки.
- Выливаем полученную смесь в емкость с сахарным сиропом и добавляем Активатор (Ист-Фуд) 1 ст. ложку с горкой (10 г), предварительно размешав его в прохладной воде в отдельной посуде.
- Усиленно взбалтываем, добавляем 200 г сухого дробленого гороха и герметично закрываем. (На протяжении всего процесса брожения необходимо поддерживать температуру в диапазоне 27-32 °C).
- Готовность браги определяем по вкусу. Как исчезнет сладость – брага готова!

## Энологические свойства

*Кинетика брожения*



- Короткая лаг-фаза и устойчивое протекание брожения

#### *Выход спирта*

- 16 г сахара на 1 % спирта

#### *Технологические характеристики*

- Оптимум температур: 25-30 °С
- Устойчивость к спирту: до 18 % об.
- Устойчивость к содержанию свободного SO<sub>2</sub>: до 50 мг/г.
- Сохраняет неизменными все сортовые свойства виноматериала.

### **Биохимические свойства**

- Средняя способность к образованию глицерина: 5-7 г/л.
- Низкое накопление летучих кислот: менее 0,15 г/л.
- Низкое накопление ацетальдегида: менее 10 мг/л.
- Низкое накопление высших спиртов.
- Низкое накопление H<sub>2</sub>S.
- Низкое накопление SO<sub>2</sub> менее 10 мг/л.

### **Идентификация опасности**

- Физическая/химическая опасность: горючий.
- Опасность для окружающей среды: не представляет какой-либо опасности.
- Опасность для здоровья человека: не представляет какой-либо опасности.

### **Информация об ингредиентах**

Активный компонент: *Saccharomyces cerevisiae*.

### **Работа и хранение**

- Работа: избегать образования пыли.
- Хранение: хранить в сухом прохладном месте.

### **Меры безопасности**

Респираторная защита не требуется в хорошо вентилируемом помещении.

### **Физические и химические свойства**

- Внешний вид: гранулы.