

ДРОЖДИ ЗА БЕЛИ ВИНА . СПЕЦИАЛНИ СВОЙСТВА.

Специалните дрожди за бели вина биха могли чрез собствената ензимна активност да допринесат за пълното използване на специфичните за гроздето аромати. По-натък чрез вторичните, ферментационните аромати да се подчертае сортовият характер.

ДРОЖДИ ОТ BEGEROW

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение е към цвета	Характер Особености	Отношение към МК бактерии
SIHA AH 3	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Силванер, Мюлер-Тургау, Пино гри, Пино бланк	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Плодови до неутрални ферментационни, подчертава сортовия характер	Мъсти с достатъчно хранителни в-ва Усвоям азот над 200 мг/л опт. Темп. 15-22°C	+	За елегантни плодови бели и червени вина, характер на младо червено вино	++
SIHA AH 7	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Мюлер-Тургау, Мускатови сортове, Траминер Совиньон блан	15-20 г/хл макс 30 г/хл при лоши условия	Ароматични дрожди, подсилват сортовия аромат, напр. на тропически плодове, ананас и цитрус	Висока степен на крайна ферментация при средна скорост на ферментациране, оптим. 15-20°C	--	β-глюкозидазна активност освобождава терпените за ароматни вина	---
SIHA CRYAROME	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Мюлер-Тургау, Силванер, Мускатови, Совиньон блан, Нови селекции	15-20 г/хл. Под 15°C увеличение с 5 г/хл	Подчертано образуване на естери засилващи плодовите, билкови аромати, свързва великолепно способността за ферментация на студено и висок добив на аромати	Предпочитана 15°C Минимална 10°C усвоям азот > 120мг/л Оптим. 12-18°C	-	Подчертано свежи вина, висока β-лиазна активност повишава елегантността и комплексността при благоприятно сладки вина	-
SIHA-VARIOFERM	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Шардоне, Пино блан, Пино гри, превъзходни за барики вина	15-20 г/хл макс 30 г/хл при лоши условия	Много добро ароматообразуване Праскови маракуя. Дрожди за "контролирана спонтанна ферментация"	Бавно ферментиращи предпочитани за висококачествени мъсти важна е мътнотата NTU > 70 Оптим. 15-18°C	+	Комбинация от дрожди придаваща на виното повече комплексност и вариантност	++
LALVIN EC 1118	<i>Sacch. Bayanus</i>	Шардоне, Пино блан, Леки Пино гри, Шардоне в барици	20-30 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	При тихите вина се Подчертават цитрусовите аромати, при шампанските ароматите на зелена ябълка, на зелено	Силно ферментиращ щам силно активен и при лоши условия и при 12°C, оптимална е 13-18°C	---	При тихи вина елегантен сортов характер, повишена β- глюкозидазна активност, класически шампански дрожди автолизатно устойчиви	--
LALVIN R-HST	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Мюлер-Тургау, Кернер	15-30 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Отенък на Грeпфрут	Постоянна, по-бавна ферментация, ниска темп. Опт. 15-18°C	--	Подчертава силно елегантния Ризлинг тип	--
LALVIN S6U	<i>Sacch. Uvarum</i>	При бедни на екстракт вина, вина от студени региони при които може да се очаква нисък беззахарен екстракт - от всички сортове	20-25 г/хл макс 45 г/хл при лоши условия	Аромати на банан и орехи, пълни вина	Много бавно ферментиращи желателно добавяне на диамониев фосфат 20г/хл, бистрота >80 усвоям азот >200 мг/л оптимална 16-18°C	+	Плътни комплексни вина, незначително образуване на летливи киселини, образува се 1-2г/л повече глицерин в сравнение с други сухи дрожди	+

ДРОЖДИ ЗА БЕЛИ ВИНА . СПЕЦИАЛНИ СВОЙСТВА.

Специалните дрожди за бели вина биха могли чрез собствената ензимна активност да допринесат за пълното използване на специфичните за гроздето аромати. По-натък чрез вторичните, ферментационните аромати да се подчертае сортовият характер.

Дрожди от BEGEROW

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение към цвета	Характер Особенности	Отношение към МЛ бактерии
LALVIN CY 3079 Bourgoblanc	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Шардоне, Пино блан, ферментация в барици	20-30 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Фини аромати на бургундски вина, цариградско грозде, пъпеш	Постоянна и не твърде бърза ферментация Важна бистрота >100, усвояем азот HVS > 180 мг/л, оптим. Темп. 15-18°C	--	Много подходящ за винифициране "Сюрли", ароматични плодови ноты	++
LALVIN W	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Мюлер-Тургау, Силванер, Ризлинг, Баххус	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Образува плодови ферментационни аромати, при висококачествени мъсти, зрели тропически плодове	Бързо заферментиране, по-бавно с 1-2 дни изферментиране опт. Темп. 15-18°C	--	Еlegantни, фини бели вина, чрез производство на вторични ферментационни аромати	0
LALVIN D 47	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Бели вина със средиземноморски характер, Пино блан, Шардоне, Юн и блан	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Развива уханен лек характер на виното, пъпешови аромати ухания при цвят	Енергична ферментация, висока темп. Толерантност оптим. температур. 17-20°C	0		+
ENOFERM SIMI WHITE	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Гутедел, Елблинг, Мюлер-Тургау, Ризлинг, бедни на екстракт вина	20-25 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Ароматични дрожди, образуват плодови естери и множество ферментационни аромати	Толерантни към ниски ферментационни температури константна но по-бавна ферментация опт. Темп. 15-18°C Бистрота <150	--	Изменя силно сортовият характер (маракуя нотки) подходящи за ароматизиране на неутрални вина	+
ENOFERM M1	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Совиньон блан, Мюлер-Тургау	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Усилва освобождаването на терпеновите аромати	Толерантни при ниски ферментационни температури. Оптим. 13-18°C	--	Универсални дрожди	0
ENOFERM M2	<i>Sacch. Bayanus</i>	Мюлер-Тургау, Гутедел	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Образува нежни аромати на банан и пъпеш	Толерантни при силно избистрени мъсти, константна и по-бавна ферментация. Оптим. 15-18°C	--	Предпочитат се за бели вина	
LALVIN QA 23	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Мюлер-Тургау, Гутедел, свежи вина	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Ябълкови и цитрусови аромати	Пли ниски температур. Усвояем азот > 120 мг/л. Опт. Темпер. 13-18°C	+	Дрожди с минимални изисквания за храна. Поддържа зрял, плодови винен тип	++

ДРОЖДИ ЗА БЕЛИ ВИНА . СПЕЦИАЛНИ СВОЙСТВА.

Специалните дрожди за бели вина биха могли чрез собствената ензимна активност да допринесат за пълното използване на специфичните за гроздето аромати. По-натък чрез вторичните, ферментационните аромати да се подчертае сортовият характер.

ДРОЖДИ ОТ BEGEROW

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение към цвета	Характер Особенности	Отношение към МЛ бактерии
UVAFERM CM Монтраше Дейвис 522	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Всички сортове и каши	20-25 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Универсални дрожди за плодови червени вина и елегантни бели вина	Късо енергично заферментиране, бърза, пълна ферментация до 13% опт. 18-24°C	++	Средно пенообразуване незначително образуване на летливи киселини и висши алкохоли	++
UVAFERM CEG	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, плодови елегантни вина	20-30 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Много подходящ за Ризлинг. Подтиска петролните нотки на Ризлинг, плодови аромати, ананас, праскови	Бавно заферментиране също и при ниски температури 12- 15°C срещу проблемна ферментация оптим. 15-18°C	--	Неутрални плодови бели вина, ниска пенливост поради висока протеазна активност, добро утаяване, добра филтрация	--
UVAFERM CS2	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Ризлинг, Совиньон блан, всички сортове със силен букет	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Вина с цитрусови нотки, игриви, меркаптопентанон за Сов.бланк	Средно дълго заферментиране и скорост на ферментация също и при ниски температури. Бистрота > 80 Оптим. 13-17°C	--	Плодови бели вина с цитрусов характер	--
UVAFERM 228	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Мускатови сортове, Ризлинг, Траминер	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Ризлинг със подчертан сортов характер	Бързо заферментиране бавна крайна ферментация без пяна. Оптимална 15-18°C	---	Подчертава сортовия характер и регионалния тип на белите вина, комплексни терпенови аромати чрез висока β-глюкозидазна активност	--