

## ДРОЖДИ ЗА ШАМПАНСКИ ВИНА

Дрождите за шампански вина покрай вече познатите и типични свойства изобищо трябва да отговарят и на допълнителни критерии защото условията за ферментация на вина са несравнимо по-трудни от тези при ферментацията на мѣст.

# Дрожди от BEGEROW

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение към цвета	Характер Особенности	Отношение към МЛ бактерии
SIHA AH 4	<i>Sacch. Bayanus</i>	Ризлинг, Кернер, плодови Пино бланк, Шардоне	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Балансирани аромати на ябълка и орехи, подчертава сортовия аромат типичните шампански аромати	Енергична ферментация толерантни при висока температура, малко ацеталдехид оптим. 10-18°C	+	Плодови шампански вина фини перли, толерантни към налягане	--
SIHA AH 5	<i>Sacch. Bayanus</i>	Пино бланк, Шардоне Пино ноар	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Подчертава шампанските и сортови аромати	Долна граница 12°C Напасване към ферментационните условия	-	Агломерирани се дрожди	-
LALVIN EC 1118	<i>Sacch. Bayanus</i>	Шардоне, Пино бланк, леки Пино гри, Шардонее от барик	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	При тихите вина се подчертават цитрусовите аромати при шампанските на зелена ябълка	Силно ферментиращ щам активен и при лоши условия и при ниски температури 12°C оптим. 13-18°C	---	При тихи вина елегантен сортов характер, повишена β-глюкозидазна активност	--
LALVIN DV 10	<i>Sacch. Bayanus</i>	Шардоне, Пино	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Орехови аромати, свързани с по-висока плътност на шампанското вино	Равномерна ферментация оптим. 15-18°C	--		--
LALVIN S	<i>Sacch. Bayanus</i>	Бели шампански	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Относително неутрално шампанско, няма ферментационни аромати	Силно ферментиращи, добре балансирано между плодовост и елегантност шампанско	--		--
UVAFERM PM	<i>Sacch. Bayanus</i>	За шампански тип (франски тип)	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Класически шампански дрожди отличаващи се орехови нотки	Бързо заферментиране и при високи алкохолни концентрации 12-13% оптим. 14-18°C	-	Добри седиментационни и качества, килър фактор	--