

**ДРОЖДИ ЗА ЧЕРВЕНИ ВИНА.**

За ферментацията на червени вина са валидни други критерии. Тук от първостепенно значение е цвета и запазването му, освен това ферментационните аромати трябва да подчертават желаните характер.

# ДРОЖДИ ОТ BEGEROW

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение към цвета	Характер Особенности	Отношение към МК бактерии
<b>SIHA AH 3</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Португизер, Тролингер	15-20 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Плодови до неутрални ферментационни аромати подчертаващи сортовия характер	За мъсти с балансирано съдържание на хранителни вещества Оптим. 15-22°C	+	За елегантни плодови бели и червени вина вина с характер примьор (млади вина)	++
<b>SIHA AH 8 Burgunderhefe</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Мерло, Пинотаж, Пино ноар, Черен ризлинг, за барикови вина за висококачествени дълбоки вина	15-20 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Аромати на тъмни плодове – касис, череша, капини, класически Пино-тип	Равномерна ферментация също и при мъсти бедни на хранителни в-ва усвояем азот < 100 мг/л толерантни при алкохол до 16% оптим. 25-28°C	+++	Повишено глициринообразуване незначителна β-глюкозидазна активност килър фактор, повишена екстракция на меки танини	+++
<b>SIHA AH 10 Red Roman</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Дорнфелдер, Лембергер, Каберне совиньон, Каберне франк, Ширак, Цинфандел барикови вина	15-20 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Подчертани билкови ферментационни аромати и танини-нежно горчив шоколад	Бърза ферментация, толерантни до 32°C Оптим. 28-30°C	+++	Дрожди с изключително високо образуване на полизахариди и ферментационни аромати на подправки	+++
<b>LALVIN RC 212</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Пино ноар, Черен ризлинг	15-20 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Усилва типичните сортови аромати на черни къпини и череша	Пълно изферментиране висока температурна толерантност оптим. 26-28°C	+++	За меки, нежни бургундски вина	+++
<b>LALVIN 2323</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Каберне совиньон, Каберне франк, Лембергер ферментация в барици Блаубургундер	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	При обемни червени вина в южнофренски стил, кръгло, силно и ароматично, напомнящо за сушени смокини, фурми	Енергично ферментиращи, алкохолно толерантни до 15%, оптимална темп. 28-30°C	+++	За хармонични меки вина с повишено образуване на полизахариди за пълно "Mouth Feel"	+++
<b>LALVIN D 254</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Каберне совиньон, Каберне франк, Лембергер ферментация в барици Блаубургундер	20-30 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	За червени вина с мек, закръглен и подчертан плодов аромат	При ферментация на каша в барици Опт. темп. 26-28°C	+++	Повишено образуване на полизахариди Повече обем	+++
<b>LALVIN 71 B</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Вина с характер на млади вина, Тролингер, Черен ризлинг	15-20 г/хл макс. 40 г/хл при лоши условия	Подчертани аромати-плодови естери за мъсти от неутрални сортове	Разгражда до 30% от наличната ябълчна киселина, опт. 22-28°C	+++	Плодов тип вина впечатляващи с хармоничност та си като млади	+++

# ДРОЖДИ ОТ BEGEROW

## ДРОЖДИ ЗА ЧЕРВЕНИ ВИНА.

За ферментацията на червени вина са валидни други критерии. Тук от първостепенно значение е цвета и запазването му, освен това ферментационните аромати трябва да подчертават желаните характер.

Име	Вид	Подходящи за	Дози	Аромати	Ферментация	Отношение към цвета	Характер Особенности	Отношение към МЛ бактерии
<b>LALVIN L-2056</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Каберне совиньон, Каберне франк, Лембергер, за ферментация в барици	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Червените вина получават дълбочина аромати на сушени плодове до леко пържено	Силна ферментация, толерантни към високи температури в кашата до 34°C, оптим. 28-30°C	+++	Хармонични червени вина, подчертават сортовия характер и таниновата структура	++
<b>LALVIN AMH</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Пино ноар, Черен ризлинг	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	За германски гип плодово Пино ноар	Пълна ферментация, изисква стартова температура 18-20°C, опт. 26-28°C	++	Кадифени меки бургундски вина. Селекция от Пино-ноар	++
<b>UVAFERM CM</b> Монтраше Девис 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	Бързо енергично заферментиране и пълно изферментиране до 13% алкохол, оптим. 18-24°C	+	Средно пенообразуване екстремно ниски летливи киселини и висши алкохоли стандарт в много страни	++
<b>UVAFERM 299</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Пино ноар, Черен ризлинг	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Поддържат меките танини профил на червените бургундски вина	Бързо заферментиране, средна скорост на ферментация, оптим. 26-28°C	+++	Незначително образуване на сулфити	+++
<b>UVAFERM BDX</b>	<i>Sacch. Cerevisiae</i>	Каберне совиньон, Каберне франк, Мерло, Маалбек, Лембергер, Дорнфелдер, Таннат, Сент Лорент	15-20 г/хл макс 40 г/хл при лоши условия	Вината получават балансирана танинова структура, ферментационни аромати. Тези дрожди поддържат бордожки тип вина	Ферментира до 32°C слабо пенообразуване, оптим 26-28°C	++	Повишена екстракция на полифеноли, подчертава сортовия характер при червените вина, повишено глициринообразуване, "Килър" положителен	++

Дрождите за червени вина трябва да имат незначителна β-глюкозидазна активност, да са хидрофобни за да не абсорбират антоциани и да се гарантира интензивен и красив червен цвят. Биологичното разграждане на киселините е желано затова дрождите трябва да са съвместими и да подпомагат бактериите. Да оставят достатъчно от необходимите за бактериите аминокиселини.