



LIOZIMAS



I.C.E.  
Istituto Chimico Enologico  
www.istitutochimicoenologico.it

### დახასიათება:

მშრალი ტიპის, აქტიური საფუარი Saccharomyces cerevisiae, რომელსაც გააჩნია ბუნებრივ საფუარზე დომინირების უნარი. დიდი მოცულობის ავგებში რეგულარული დუდილის გარანტი.

### ღვინის სახეობა:

თეთრი და წითელი

### ტექნიკური მახასიათებლები:

- + ფერმენტაციის დინამიკა: სწრაფი და რეგულარული
- + მოკლე შეგუების ფაზა;
- + ფერმენტაციის ტემპერატურული დიაპაზონი: 15-30 °C;
- + ალკოჰოლისადმი მდგრადობა: 15%;
- + ქაფის წარმოქმნა: შეზღუდული;
- + გლიცერინის წარმოქმნა: საშუალო;
- + აქროლადი მუავების წარმოქმნა: შეზღუდული 0.20 გ/ლ;
- + აცეტალდეჰიდის წარმოქმნა: დაბალი
- + SO2 წარმოქმნა: შეზღუდული;
- + H2S წარმოქმნა: დაბალი
- + ფენოტიპი: ქილერ ფაქტორი K2.

### დოზები:

დოზა ფერმენტაციისათვის: 20-30 გრ/ჰლ

### მოხმარების წესები:

მშრალი საფუარი გახსენით 10-ჯერ მეტი მოცულობის თბილ წყალში (35-40°C); დააყოვნეთ 15 წუთის განმავლობაში; შემდგომი 15 წუთის განმავლობაში მოურიეთ 2-3 ჯერ და შემდეგ დაამატეთ საფერმენტაციო მასას.

- ✓ არ გახსნათ ცივ წყალში ან ტკბილში.
- ✓ არ დააყოვნოთ საფუარი თბილ წყალში მოცემულ დროზე მეტ ხანს.

სასურველია გახსნილი საფურის პაკეტი მოიხმაროთ დროულად.

### შეფუთვა და შენახვის პირობები:

შეფუთვა 10 კგ. შეინახეთ მშრალ და სუფთა ადგილას 20°C გარემოში. გამოუყენებელი საფუარი კარგად შეფუთვით და მოიხმარეთ რაც შეიძლება მალე.



ოფიციალური წარმომადგენელი:  
„ჯი-თი ენოლოჯიკა“  
თბილისი, აღმაშენებლის ხეივანი 216  
ტელ: 591 090995 / sales@gtenologica.ge

Organismo accreditato da ACCREDIA



Certificato n. 16449