

 Tulpină pentru condiții extreme



**SafOeno™ BC S103**



## INGREDIENTE

Drojdie (*Saccharomyces bayanus\**), Emulsificator E491 (monostearat de sorbitan).

## ORIGINE

**SafOeno™ BC S103** a fost selectata pentru caracteristicile sale excelente de fermentare și rezistența sa deosebită la condițiile extreme de vinificare.

## CARACTERISTICI

### Abilități de fermentare

- Excelentă putere de sedimentare
- Spectru larg de temperatură de fermentație: 10-35 ° C
- **Asimilarea excelentă a fructozei**
- **Toleranță foarte bună la alcool: până la 18% vol. / vol.**
- **Necesar redus de azot direct asimilabil**

### Caracteristici metabolice

- Raport zahăr/alcool rezultat: 16.2 g/l pentru 1% vol./vol.
- Nu produce compuși cu sulf
- Producție mică de spumă
- Producție mică de alcooli superiori
- Producție de aciditate volatilă sub 0.2g/L

## SUGESTII DE UTILIZARE

### ▪ Fermentații în condiții dificile:

**SafOeno™ BC S103** se adaptează la toate tipurile de musturi, cum ar fi cele cu concentrații ridicate de zahăr, cele foarte limpezi sau musturi care conțin niveluri ridicate de SO<sub>2</sub>.

### • Respectarea tipicitatii varietale:

**SafOeno™ BC S103** face caracteristicile varietale mai intense și joacă un rol în producerea vinurilor fine, tipice **terroir-ului**. Este recomandată în special pentru proaspătul dar elegantul Chardonnay.





### • Refermentare:

Datorită rezistenței sale la alcool (18%) și la SO<sub>2</sub>, **SafOeno™ BC S103** este adaptată în mod special pentru a reporni fermentațiile (cu concentrații mari de alcool și conținut ridicat de SO<sub>2</sub>). Consultați protocolul Fermentis® pentru a reporni o fermentație blocată.

### • Pentru vin spumant – prise de mousse:

Cu proprietățile sale tehnice, **SafOeno™ BC S103** poate fi utilizată în fermentația secundară fie în sticlă după metoda clasică, fie în tanc (în acest ultim caz, va fi preferat **SafOeno™ VR 44**).

\* Conform "The Yeasts, A Taxonomic Study", ediția a 5-a, C.P. Kurtzman, J.W. Fell și T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



## UTILIZARE

Know-how-ul Lesaffre și îmbunătățirea continuă a procesului său de producție a drojdiei au dus la obținerea unor **drojdii uscate de calitate excepțională, rezistente la o gamă largă de utilizări, inclusiv la rece sau fără rehidratare, fără ca aceste condiții să le afecteze viabilitatea și profilul cinetic și/sau analitic.**

Vinificatorii pot alege condițiile de utilizare adecvate nevoilor lor :



### Inoculare directă:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de must de cel puțin 10 ori greutatea sa (eventual direct la suprafața rezervorului sau în timpul umplerii rezervorului, după deburbare pentru vinuri albe și rosé). Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari. **Transferați cu o pompa, in mod deschis, imediat în rezervor** (sau omogenizați volumul rezervorului).



### Cu rehidratare inițială:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de apă, de 10 ori greutatea sa, la temperatura camerei. Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari. **Așteptați 20 de minute și transferați cu o pompa, in mod deschis, imediat în rezervor.**

## DOZAJ

**Vinuri albe și roșii: 10 până la 20 g / hl**

**Fermentarea in butoi:** reduceți doza la jumătate pentru a permite o fermentare regulată fără a genera o creștere prea mare a temperaturii.

**Repornirea fermentației:** 30 până la 40 g / hl

**Vin spumant:** 15 până la 40 g/hl

## AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, cu o cantitate de 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 kg)

Bax cu 1 punga vidată de 10 kg (Greutate netă a baxului: 10 kg)

## GARANTIE

Procentul ridicat de substanța uscată din drojdiile noastre asigură o depozitare optimă în ambalajul original la o temperatură de maximum 20°C (pentru 3 ani) și 10°C pentru 4 ani.

Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

**Fiecare drojdie Fermentis® este dezvoltată în baza unei scheme de producție specifice și beneficiază de cunoștințele grupului Lesaffre, lider mondial în producția drojdiei. Acest lucru garantează cel mai ridicat nivel de puritate microbiologică și o activitate de fermentație maximă.**

*Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.*