


Pentru vinuri rosii corpolente si catifelate

SafCEno™ HD S135

INGREDIENTE

Drojdie (Hibrid *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsificator: E491 (monostearat de sorbitan)

ORIGINE

SafCEno™ HD S135 provine din hibridizarea a două tulpini Lesaffre, cu scopul de a combina cele mai bune caracteristici ale acestora pentru a favoriza catifelarea polifenolilor, plus rezistența la condiții dificile de fermentație pentru vinuri roșii fructate, cu perioadă medie de maturare.

CARACTERISTICI

Abilități de fermentație

- Demarare rapidă a fermentației alcoolice și cinetică rapidă
- Bună toleranță la alcool: > 15% vol./vol.
- Temperatură optimă de fermentație: 17-24°C (63-75°F)
- O bună asimilare a fructozei
- Necesară scăzut de azot direct asimilabil:

Caracteristici metabolice

- Factor Killer: Neutru
- Extracție excelentă a polifenolilor, cu o bună stabilizare a culorii
- taninuri de calitate cu reactivitate bună
- Producție medie spre ridicată de glicerol
- Combinație SO₂ scăzută
- Producție ridicată de alcooli superiori și esteri

SUGESTII DE UTILIZARE

▪ Vinuri roșii premium, rotunde

SafCEno™ HD S135 se recomandă pentru **vinurile roșii a căror putere este asociată cu un profil catifelat**. Această tulpină extrage foarte bine polifenolii, având în același timp abilitatea de a livra o structură rotundă și bine echilibrată. Această caracteristică poate fi accentuată datorită consumului său scăzut de acid malic. Acest lucru favorizează procesarea vinurilor între fermentația alcoolică și cea malolactică, precum microoxigenarea.

▪ Accentuarea aromei

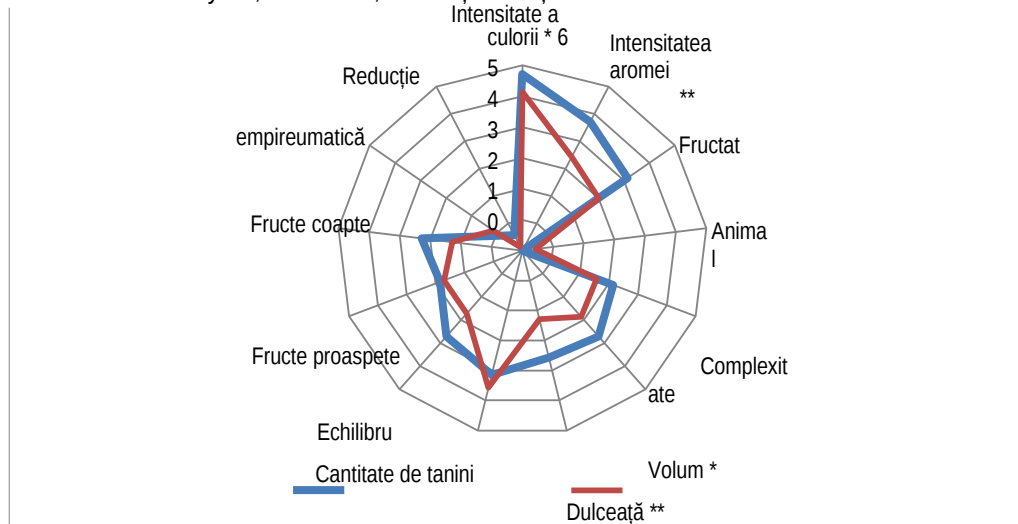
SafCEno™ HD S135 promovează producția de vinuri roșii fructate, mai degrabă fructe roșii/negr coapte. Este adaptată în special pentru soiuri precum **Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese și Grenache**

The obvious choice for beverage fermentation 



TEST

Valea Rhonului - Syrah, 14.2% v/v, vinificație tradițională



SafCEno™ HD S135 amplifică caracteristicile senzoriale, pentru un vin intens colorat și catifelat, cu note fructate intense.

7 drojdii testate
7 degustatori experți
Prag de însemnătate: * < 5%, ** < 1%

SafCEno™ HD S135 Tulpină de referință



Cunoștințele Lesaffre și îmbunătățirea continuă a procesului său de producție a drojdiei duc 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, în 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, în mod deschis, imediat în rezervor.**

DOZAJ

Vinuri albe și roșii linistite: 20 g/hl

AMBALAJ

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

GARANȚIE

Procentul ridicat de substanță 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.

The obvious choice for beverage fermentation

