

 **KVASAC ZA TEŠKE USLOVE!**



**SafCEno™ BC S103**



## SASTAV

Kvasac (*Saccharomyces bayanus*\*), emulgator: E491 (sorbitan-monostearat)

## POREKLO

**SafCEno™ BC S103**, odabran je zbog izvrsnih fermentacijskih svojstava i otpornosti na ekstremne uslove koji se mogu pojaviti tokom fermentacije.

## ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

### Karakteristike tokom procesa fermentacije

Odlična moć taloženja  
Široki raspon temperature fermentacije: 10-35°C  
Odlična asimilacija fruktoze  
Veoma dobra tolerancija na alkohol, do 18% vol./vol  
Niski zahtevi za azotom

### Metaboličke karakteristike

Prinos šećer/alkohol: 16,2 g/L po 1% vol./vol  
Nema proizvodnje sumpornih jedinjenja  
Niska proizvodnja pene  
Niska proizvodnja viših alkohola  
Proizvodnja isparljivih kiselina ispod 0.2g/L

## PREPORUČENA UPOTREBA

### ▪ Osigurava završetak fermentacije u teškim uslovima:

**SafCEno™ BC S103** prilagođava se raznim vrstama šire poput onih sa potencijalno visokim procentom alkohola, visoko prečišćenim širama ili širama sa visokom koncentracijom SO<sub>2</sub>.

### ▪ Da bi se ispoštovala tipičnost sorte:

**SafCEno™ BC S103** čini intenzivnijim karakteristike sorte uz naglašavanje karakteristika teroara. Pokazao se veoma pogodnim za sveži i čisti Šardone (Chardonnay).

### ▪ U kritičnim uslovima:

Zahvaljujući otpornosti na alkohol, (18%) i SO<sub>2</sub>, **SafCEno™ BC S103** je posebno pogodan za restartovanje fermentacija (visoka alkoholna jačina i povećan sadržaj SO<sub>2</sub>). Pročitati Fermentis® protokol za ponovno pokretanje prekinute fermentacije.

### ▪ Za penušavce:

Zbog svojih tehnički karakteristika **SafCEno™ BC S103** se može koristiti u sekundarnoj fermentaciji, bilo da se ona vrši u boci prema tradicionalnoj metodi ili u tanku (u drugom slučaju poželjna je upotreba SafSno™ VR 44)

\* Izvor « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



## NAČIN UPOTREBE



Lesaffre grupa i njeno kontinualno poboljšanje procesa proizvodnje kvasaca omogućilo je postizanje izuzetnog kvaliteta suvih kvasaca sa sposobnošću adaptacije na široku lepezu uslova okoline i načina upotrebe, idealnih za direktnu inokulaciju ili hladnu rehidraciju, bez ikakvog kompromitovanja njihove vitalnosti, kinetike i/ili analitičkog profila.

Enolog može da odabere uslove korišćenja koji najbolje odgovaraju njegovim potrebama, poput:

- **Direktne inokulacije:**

Kvasac dodajte direktno na površinu šire (poželjno rastvorenog u 10 puta većoj količini šire ili prilikom punjenja tanka nakon taloženja za bela i roze vina). Lagano mešajte kako biste izbegli stvaranje grudvica. Odmah prebacite pumpom uz aeraciju (ili homogenizujte tank).

- **Sa prethodnom rehidracijom:**

Dodajte kvasac u čistu vodu (1:10) na sobnoj temperaturi. Lagano promešajte kako biste izbegli stvaranje grudvica. Pričekajte 20 minuta i direktno ga pumpom prebacite u tank uz aeraciju.

## DOZIRANJE

Mirna bela i crvena vina: 10 do 20 g/hl

Fermentacija u buradima: duplo smanjite stopu inokulacije kako biste omogućili redovnu fermentaciju bez stvaranja previsoke temperature.

Refermentacija: 30 do 40 g/hl

Penušavci: 15 do 40 g/hl

## PAKOVANJE

Kartonska kutija 10 Kg - 20 kom x 500 g u vakuumiranoj PA vrećici- Neto težina: 10Kg

Kartonska kutija 10 Kg - 1 kom x 10Kg u vakuumiranoj PA vrećici - Neto težina: 10Kg

## GARANCIJA

Fermentis® kvasci, zahvaljujući visokoj koncentraciji suve materije omogućavaju optimalno čuvanje u originalnoj ambalaži, na temperaturi koja ne prelazi 20 ° C, tokom tri godine. Niže temperature skladištenja, oko 10 ° C, produžavaju rok trajanja do 4 (četiri) godine.

Fermentis® garantuje da je proizvod u skladu sa međunarodnim enološkim CODEX-om do isteka roka trajanja u gore navedenim uslovima skladištenja.

**Svaki Fermentis® kvasac razvijen je pod specifičnim proizvodnim režimom zahvaljujući specifičnom znanju (*know-how*) grupe Lesaffre, vodećeg svetskog proizvođača kvasaca. To garantuje maksimalnu mikrobiološku čistoću i maksimalnu fermentativnu aktivnost.**

*Podaci sadržani u ovom tehničkom listu su tačna transkripcija našeg znanja o proizvodu na dan koji je naveden. Oni su ekskluzivno vlasništvo kompanije Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. Odgovornosti krajnjeg korisnika je da osigura da je korišćenje ovog proizvoda dopušteno važećim zakonima*

