

IDEALAN KVASAC ZA AROMATIČNA BELA I ROZE VINA



**SafCEno™ CK S102**

## SASTAV

Kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulgator: E491 (sorbitan-monostearat)

## POREKLO

**SafCEno™ CK S102** je izabran u regiji **Val de Loire na Sauvignon Blancu**, zbog svoje sposobnosti da intenzivira aromatične profile belih vina u teškim uslovima proizvodnje.

## ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

### Karakteristike tokom procesa fermentacije

Odlična moć taloženja  
Kratkotrajna faza prilagođavanja i brza fermentacija (u 10 dana na 15°C)  
**Fermentacija od 8°C**

**Završetak fermentacije čak i u bistroj širi (<50 NTU)**

Alkoholna jačina 14.5% vol./vol.

**Velika potreba za azotom** : U širama gde je dostupnost azota između 150 and 180 mg/L, ova vrsta traži najmanje 2 dodavanja azota (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm® pri dodavanju kvasaca i 20g/hl DAP ili Springferm® između trećine i polovine fermentacije) da bi se izbegao uticaj na organoleptiku (sumporne note).

### Metaboličke karakteristike

Odnos šećer/alkohol: 16,3 g/L for 1% vol./vol.

Niska proizvodnja isparivih kiselina (manja od 0.24g/L)

**Velika sposobnost otpuštanja isparljivih tiola**

Visoka proizvodnja estara

na 10-12°C : proizvodnja tropskih aroma kao što su mango i ananas

na 16-18°C : proizvodnja citrusnih aroma poput grejpfruta.

**SafCEno™ CK S102** se ne preporučuje za grožđe koji je nedavno pre branja tretirani bakar-sulfatom zbog svoje tendencije da proizvodi SO<sub>2</sub> kada su ostaci sumpora prisutni u širi.

## PREPORUČENA UPOTREBA

- **Doprinosi organoleptičkom profilu aromatičnih sorti**

**SafCEno™ CK S102** podstiče ekspresiju voćnih tiola aromatičnih sorti kao što su Sauvignon Blanc, Gros i Petit Mangeng. Ova prednost takođe omogućava proizvodnju sortnih roze vina sa odličnim aromatičnim fnesama od sorti poput Cabernet Sauvignona ili Merlota. Ova vrsta takođe pojačava aromatski potencijal terpenkih sorti kao što su Muskat, Gewurztraminer i Rizling.

- **Promoviše neutralne sorte**

Zahvaljujući svojoj visokoj proizvodnji estara, **SafCEno™ CK S102** je idealan izbor za neutralne sorte grožđa kako bi se dobila bela i voćna rose vina sa različitim aromatskim profilima u zavisnosti od temperature fermentacije. Na vrstama poput Ugni Blanc, Chardonnay... **SafCEno™ CK S102** omogućava proizvodnju vina jakom aromatskom snagom i odličnom svežinom. To je idealno rešenje za Vinho Verde tip vina.

**SafCEno™ CK S102** daje optimalne rezultate u kombinaciji sa **Springarom®**, inaktiviranim kvascem bogatim antioksidativnim supstancama.

The obvious choice for beverage fermentation    



## UPOTREBA



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 vina: 20 g/hl

Za ponovno pokretanje fermentacije: 30 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*

