

 **Za vrhunske vrste belih vina**
SafCEno™ GV S107


SASTOJCI

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

POREKLO

SafCEno™ GV S107 izolovan je iz 6 različitih portugalskih vinskih regija, iz 1.500 izdvojenih vrsta u periodu od 3 godine. Pokazuje izuzetne sposobnosti za poboljšavanje plemenitih sorti grožđa predviđenih za proizvodnju premijum belih vina.

EONOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije

Kinetika zavisi od pH: srednje sporo <pH 3,5 <brzo
Širok spektar temperature pri kojoj se odvija fermentacija: 10-35°C (50 - 95°F), veoma je otporan na niske temperature
Dobra tolerancija na alkohol: > 15% vol./vol.
Visoka otpornost na SO₂
Srednji zahtevi za azot: odnos YAN (mg/L) / Šećer (g/L) između 0,8 i 0,9.
"Killer" faktor: neutralan

Metaboličke karakteristike

Nizak odnos etanol/šećer
Visoka proizvodnja glicerola (7-8 g/L)
Niska proizvodnja isparivih kiselina
Srednje - niska proizvodnja sumpornih jedinjenja (SO₂, H₂S) i niske koncentracije slobodnog i vezanog SO₂
Visoka proizvodnja viših alkohola (posebno fenil-2-etanola) i estara (posebno etil estri)
Srednje oslobađanje glikozidno vezanih isparljivih aroma

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

▪ Premium elegantna bela vina:

SafCEno™ GV S107 se preporučuje vinarima koji žele promovisati celovitost i aromatičnu složenost njihovih belih vina, naročito na grožđu koje je relativno siromašno u aromatičnim prekursorima kao što je Chardonnay. Zahvaljujući svojoj aromatičnoj i analitičkoj čistoći, savršeno je prilagođen belim vinima punog tela sa visokom koncentracijom alkohola i visokim pH. Preporučujemo **SafCEno™ GV S107** za fermentaciju belih vina u buradima i/ili odležalim i podvrgnutim malolaktičnoj fermentaciji. Njegova slatkoća i dugotrajna završnica, doneće prednost mladim vinima.

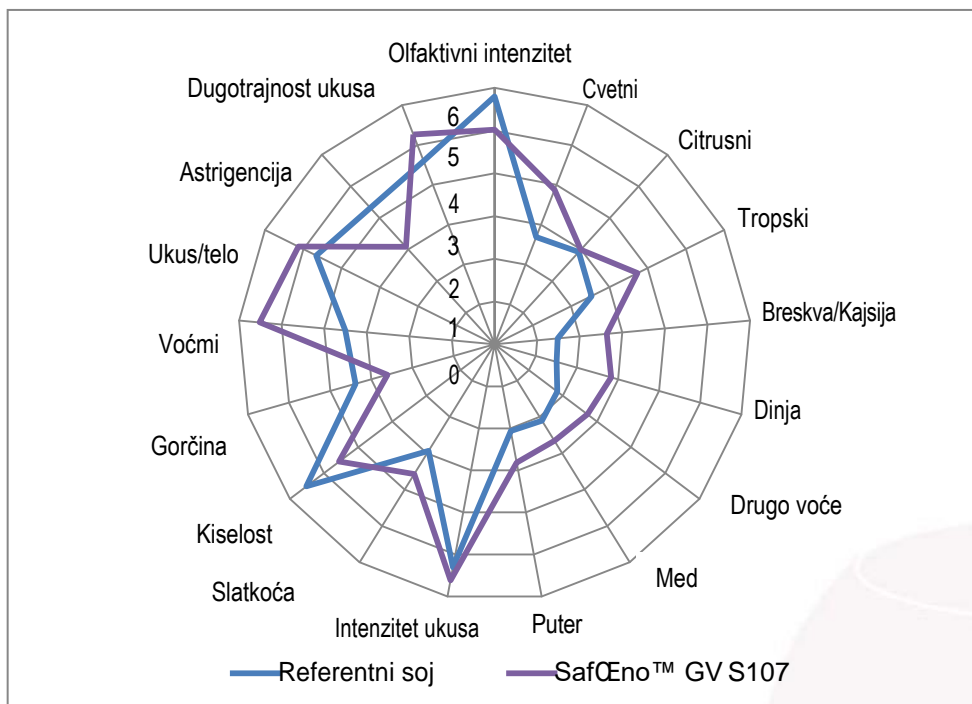
▪ Sveža, voćna i cvetna bela vina

Kada se radi o fermentaciji, **SafCEno™ GV S107** promovise cvetne i voćne više alkohole i estre (umesto izomil acetata). Na sortnom nivou ova vrsta otkriva cvetne i citrusne arome (terpene i C13-norizoprenoide). **SafCEno™ GV S107** promovise aromatične sorte grožđa kao što su Viognier, Chenin Blanc, Riesling ili Gewurztraminer... donoseći dobro balansiran i svež ukus.

The obvious choice for beverage fermentation 



PROBNA VERZIJA



SafCeno™ GV S107 je posebno izabran idealno prilagođenom organoleptičkom profilu za Premium Chardonnay vina.

Mikrovinifikacija za Zapadnu amaričku obalu.
Chardonnay: 14,9%alc v / v,
Usvojivi azot/šećer: 0,99, pH 3.2, fermentacija na 14-15°C
Degustiralo 9 panelista stručnjaka.

UPOTREBA

Polako sipajte željenu količinu kvasca u 10 puta veću zapreminu vode zagrejana na 30-35 °C. Obratite pažnju da pokrijete potpuno površinu vode stvarajući tanak sloj kvasca

Ostavite 20 minuta da odstoji.

Polako mešajte kako biste dovršili rehidraciju kvasca i izbegli stvaranje grudvica.

Duplo udvostručite zapreminu suspenzije kvasca dodavajući širu iz fermentora uz konstantno mešanje tako da se temperatura rehidriranog kvasca smanji i kvasac aktivira.

Ostavite 10 minuta da odstoji.

Direktno ga pumpom prebacite u tank uz aeraciju.

DOZIRANJE

Mirna bela vina: 20 g/hl

PAKOVANJE

Karton od 20 vakuum pakovanja svako pojedinačno 500g (Neto težina: 10 kg)

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 navedeni datum. Oni su ekskluzivna svojina Fermentis®-divizije S.I.Lesaffre. Odgovornost korisnika je da obezbedi da korišćenje ovog proizvoda bude u skladu sa zakonom.