


Za puno telo....ali za "glatka" crvena vina

SafCEno™ HD S135


SASTAV

Kvasac (*Saccharomices cerevisiae* x *Saccharomices bayanus* *), emulgator E491 (sorbitan monostearat)

POREKLO

SafCEno™ HD S135 potiče od ukrštanja dve Lesaffre vrste sa ciljem da se kombinuju njihove najbolje karakteristike prema polifenolima i otpornosti na uslove otežane fermentacije naročito u slučajevima kada se prave voćna, srednje odležala crvena vina.

EONOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije

- Brz početak alkoholne fermentacije i brza kinetika
- Tolerancija prema visokim koncentracijama alkohola: > 15% vol./vol.
- Optimalna temperatura za fermentaciju: 17-24°C (63-75°F)
- Dobra asimilacija fruktoze
- Niski zahtevi za azotom

Metaboličke karakteristike

- Visoka polifenolna ekstrakcija
- stabilizacija boje
- kvalitet i reaktivnost tanina
- Srednje-visoka proizvodnja glicerola
- Niska koncentracija slobodnog i vezanog SO₂
- Velika proizvodnja viših alkohola i estara

UPOTREBA

- **Premijum crvena vina**

SafCEno™ HD S135 se preporučuje za crvena vina čija je snaga povezana sa elegantnim profilom. Ova vrsta dobro ekstrahuje polifenole, ali ima i sposobnost da isporuči zaokruženu i dobro izbalansiranu strukturu vina. Ova osobina takođe može biti poboljšana zbog niskog usvajanja jabučne kiseline. To favorizuje preradu vina između alkoholne i malolaktičke fermentacije poput mikro-oksigenacije.

- **Pojačivač aroma**

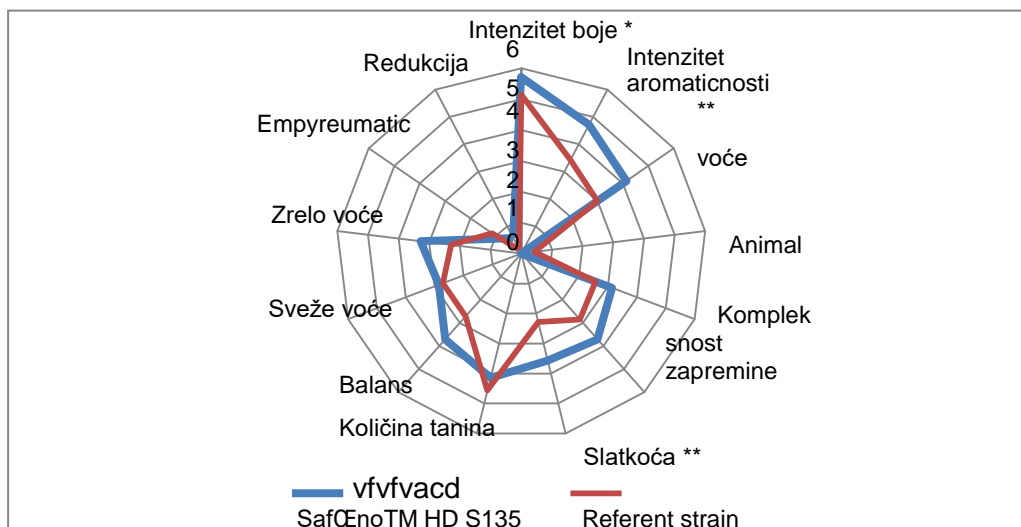
SafCEno™ HD S135 promovise proizvodnju voćnih crvenih vina, a naročito od zrelog crvenog i crnog voća. Ovaj kvasac je posebno prilagođen sortama kao što su Merlot, Sirah, Tempranillo, Sangiovese i Grenache.

The obvious choice for beverage fermentation 



PROBA

Rhône valley - Šira, 14.2% v/v, tradicionalna vinifikacija



SafCEno™ HD S135 pojačava senzorne karakteristike dajući veoma obojeno i glatko vino sa intenzivnim voćnim notama.

7 kvasaca testirano

7 profesionalnih testera

Prag važnosti: * < 5%, ** < 1 %

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 bela i crvena vina: 20 g/hl

PAKOVANJE

Karton od 20 vakum pakovanja svako pojedinačno 500g (Puna kutija težine: 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.