

 **Za duboko obojena i strukturisana crvena vina**



SafCEno™ HD S62



SASTAV

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

POREKLO

SafCEno™ HD S62 potiče od ukrštanja dve Lesaffre vrste sa ciljem da se kombinuju njihove najbolje karakteristike favorizujući visoku sposobnost polifenolne ekstrakcije i stabilizacije koje su bitne kod otežane fermentacije Premium crvenih vina.

EONOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije

- Brz početak fermentacije
- Brza kinetika
- Tolerancija na visoku koncentraciju alkohola: > 15% vol./vol.
- Optimalna temperatura fermentacije: 17-24°C (63-75 ° F)
- Dobra asimilacija fruktoze
- Srednji-niski zahtevi za azotom
- Visoka moć usvajanja jabučne kiseline

Metaboličke karakteristike

- Veoma visoka polifenolna ekstrakcija u kombinaciji sa
 - veoma stabilnom bojom
 - veoma dobrom reaktivnošću tanina
- Niska koncentracija slobodnog i vezanog SO₂
- Niska proizvodnja viših alkohola i estara

PREDLOZI ZA UPOTREBU

Dugo odležala premium crvena vina

- Favorizovanjem ekstrakcije polifenola (antocijana i tanina) tokom alkoholne fermentacije, **SafCEno™ HD S62** se naročito preporučuje za jako obojena i strukturalna vina. Ovaj kvasac stvara vina sa stabilnom bojom (stvara više ljubičastih pigmentata) i dobro polimerizovane i veoma reaktivne tanine za veoma dugotrajni potencijal starenja, posebno u buradima. Njegova sposobnost usvajanja visokog sadržaja jabučne kiseline može biti od presudnog značaja za obavljanje malolaktične fermentacije u nepovoljnim uslovima (visoki sadržaji polifenola) ili u Premium belim vinima.

Delovanje u raznim sortama grožđa

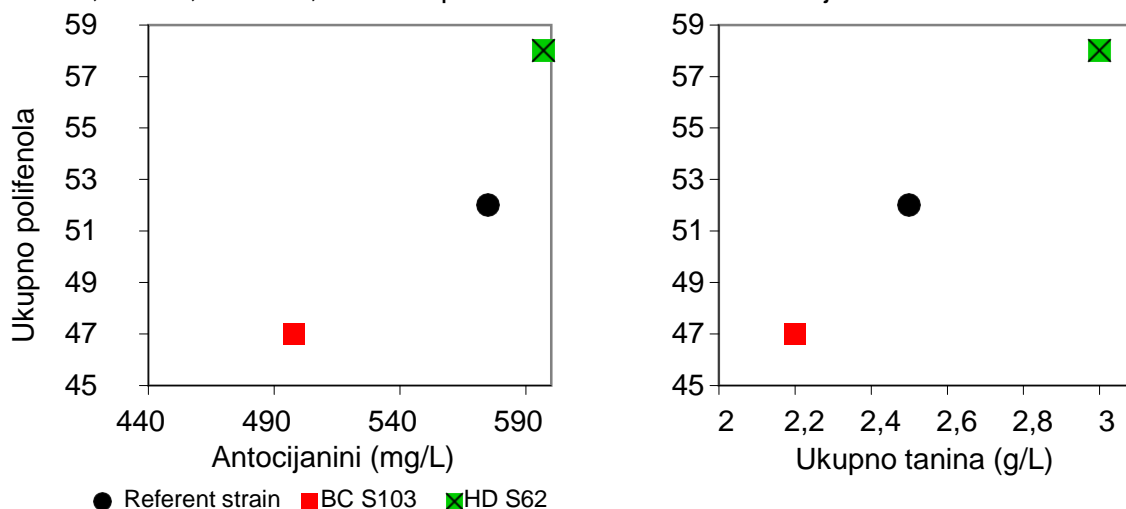
SafCEno™ HD S62 karakteriše niska proizvodnja viših alkohola i estara, dok se povećava aromatski intenzitet. Ovaj kvasac omogućiće proizvodnju vrlo elegantnih ali intenzivnih crvenih vina pogotovu od sorti grožđa kao što su Premium Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache ...

The obvious choice for beverage fermentation    



TRIAL

Bordo, Merlot, 15% v/v, 15 dana posle fermentativne maceracije



SafCEno™ HD S62 posebno je izabran zbog svoje sposobnosti da snažno favorizuje ekstrakciju polifenola

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 & 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