

Izbor za crvena vina elegantnog i voćnog ukusa



SafCEno™ NDA 21



SASTAV

Kvasac (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulgator E491 (sorbitan monostearat)

POREKLO



SafCEno™ NDA 21 je izolovan iz spontanih fermentacija u području u kom se proizvodi Nero d'Avola, na Siciliji.
Rezultat je četvorogodišnjeg istraživačkog rada Regionalnog instituta za vinovu lozu i vino u saradnji sa prestižnim Sicilijanskim vinskim podrumima.

ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije

- Dobra snaga fermentacije i brza kinetika fermentacije
- Odlična tolerancija na alkohol: do 16% vol./vol.
- Srednje-niska potreba za azotom

Metaboličke karakteristike

- Prinos šećer/alkohol: 17.6 g/L za 1% vol./vol.*
- Visoka proizvodnja glicerola: do 8 g/L*
- Slaba proizvodnja sumpornih jedinjenja i etil karbamata
- Slaba proizvodnja acetaldehida: <26 mg/L* i isparljivih kiselina: < 0,25 g/L (u sirćetnoj kiselini)*
- Složen i zanimljiv buke zahvaljujući srednjoj produkciji viših alkohola
- Slaba apsorpcija bojenih pigmenata

* prosečne vrednosti dobijene tokom 6 različitih vinifikacija sprovedenih na 3 muljanja

PREPORUČENA UPOTREBA

ZA CRVENA INOVATIVNA VINA

SafCEno™ NDA 21 preporučuje se za proizvodnju harmoničnih, jakih i voćnih crvenih vina koja neće dugo odležavati. Visoka proizvodnja glicerola kvasca **SafCEno™ NDA 21** daje gotovom vinu dobru zaokruženost u ustima i izvrsnu ukupnu ravnotežu gotovog proizvoda. Osim toga ćelijski zidovi imaju nisku apsorpciju bojenih pigmenata što omogućava proizvodnju vina sa intenzivnom bojom.

SafCEno™ NDA 21 daje optimalan rezultat kod međunarodnih sorti grožđa kao što su Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah. Pogodan je i za grožđe mediteranskog područja kao što su Mourvèdre i Carignan. Vina dobijena ovom vrstom kvasca imaju intenzivne i postojane voćne i začinske note. Zahvaljujući svom poreklu, **SafCEno™ NDA 21** omogućava pojačavanje najboljih sortnih svojstava vina Nero d'Avola.

* 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 vina:..... 20 g/hL

Ponovna fermentacija:..... 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 zakonim

