

 Kvasac starter!



SafCeno™ SC 22



SASTAV

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

POREKLO

SafCeno™ SC 22 odabran je za primenu u proizvodnji vina zahvaljujući svojoj sposobnosti prilagođavanja različitim sortama i njegove stabilne kinetike fermentacije. **SafCeno™ SC 22** ima odličnu sposobnost fermentacije.

ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Osobine tokom procesa fermentacije	Brz početak fermentacije Tolerancija na koncentraciju alkohola: do 15% vol./vol. Potpuna fermentacija šećera Temperatura fermentacije: od 12 do 35°C Srednje-niska potreba za azotom: između 150 i 180 mg / L dostupnog azota potrebno je dodati 20 g / hl Springferm® i 20g / hl DAP pri inokulaciji kvasca.
Metaboličke karakteristike	Odnos šećer/alkohol: 17.2 g/L po 1% /vol. Niska proizvodnja isparljivih kiselina (<0.15 g/L) niska proizvodnja SO₂ Srednja proizvodnja glicerola: 4g/L

PREPORUČENA UPOTREBA

▪ Crvena premijum vina

SafCeno™ SC 22 je sjajan izbor za regije Bordoia i kao takav, posebno je pogodan za sorte kao što su Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Merlot. Omogućava brz početak i pravilan tok fermentacije, proizvodi vina koja su čista, elegantna i koja zadržavaju karakteristike teroara.

• Starenje u buradima

SafCeno™ SC 22 idealan je za fermentaciju u buradima. Čak i bez kontrole temperature, tok fermentacije je regularan, a temperatura retko prelazi 30°C, čime se smanjuje rizik od prevremenog prekida fermentacije. Pored toga, omogućava dobru ekspresiju aroma koje potiču iz bureta.

▪ Bela i roze vina:

SafCeno™ SC 22 je neutralna vrsta koji omogućava proizvodnju vrlo finih belih vina u skladu sa svojstvima sorte. Takođe je prilagođen za fermentaciju belih, neutralnih i aromatičnih sorti na niskoj temperaturi, uz dugotrajno starenje na talogu (Chenin Blanc, Viognier).

* 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

Zaustavljanje fermentacije ili ponovna fermentacija: od 30 do 40 g/hl

PAKOVANJE

Kartonska kutija sadrži 20 kesica u vakuumiranoj PA vrećici od 500 g svaka- (Neto težina: 10Kg)

Kartonska kutija sadrži 1 vakumiranu PA vrećicu od 10 kg (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.

