

 Kriofilna vrsta za proizvodnju crvenih voćnih vina, roze i mladih vina!



**SafCeno™ STG S101**



## SASTAV

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

## POREKLO

**SafCeno™ STG S101**, odabran je u regiji Beaujolais i karakteriše ga visoka sposobnost proizvodnje estara na niskim temperaturama.

## ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

### Karakteristike tokom procesa fermentacije

Brz početak fermentacije  
Regularna i konstantna fermentacija počev od 8°C  
Srednji nivo potrebe za azotom (između 150 i 180 mg / L raspoloživog azota: potrebno je dodati 20 g / hl Springferm® i 20g / hl DAP pri inokulaciji kvasca. Po mogućnosti naknadno dodati još 10 g / hl Springferm® i 10g / hl DAP između 2/3 fermentacije)  
Dobra tolerancija na alkohol

### Metaboličke karakteristike

-Odnos šećer/alkohol: 16,5 g / L za 1% vol./vol  
- Niska proizvodnja isparljivih kiselina (manje od 0,18 g / L)  
- Veoma niska proizvodnja SO<sub>2</sub>  
- Niska proizvodnja viših alkohola  
- Odličan kapacitet autolize, što pomaže malolaktičku fermentacijom  
- Visoka produkcija estara

## PREPORUČENA UPOTREBA

### ▪ Za mlada crvena vina i roze vina

Uzimajući u obzir kriofilni karakter, **SafCeno™ STG S101** je idealan za vinifikaciju mladih crvenih vina, roze i belih vina, na temperaturi od 8°C do 10°C. **SafCeno™ TG S101** se takođe preporučuje za širu u kojoj je sprovedena hladna maceracija.

**SafCeno™ STG S101** razvija voćne arome, posebno fermentativne estre, kao i cvetne arome koji ga čine idealnim za proizvodnju premium vina proizvedenih karbonskom maceracijom ili termovinifikacijom, kao i za rozee. Vina imaju svežu i laganu završnicu.

Zahvaljujući poreklu, **SafCeno™ STG S101** je posebno pogodan za Pinot Noir i Gamay, kao i za sve ostale sorte namenjene za proizvodnju mladih crvenih vina (Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache, Merlot, Nero D'avola Syrah i drugi) \* 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

Zaustavljena fermentacija ili ponovna fermentacija: 30 do 40 g/hL

## PAKOVANJE

Kartonska kutija koja sadrži 20 kom x 500 g u vakuumiranoj PA vrećici (neto težina: 10Kg)

Kartonska kutija koja sadrži 1 vakuumiranu 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 korištenje ovog proizvoda dopušteno važećim zakonima.*

