



Za najbolji izražaj sortnih karakteristika



SafŒno™ UCLM S325

SASTAV

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

POREKLO

SafŒno™ UCLM S325 odabrao je Univerzitet Castilla La Mancha (Španija) zbog njegove sposobnosti da učvrsti strukturu belih vina i poveća izražaj njihovog karaktera.

ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije	Brz početak fermentacije Dobra sposobnost fermentacije u vrlo bistroj širi Tolerancija na alkohol: 12,5% vol./vol. nije preporučljivo iznad 13% vol bez adekvatne ishrane Visoka potreba za azotom: U širi čiji je raspoloživi azot između 150 i 180 mg / L, ova vrsta traži najmanje 2 dodavanja azota (20 g / hl DAP + 20 g / hl Springferm™ uz kvasac i 20g / hl DAP ili Springferm™ u drugoj trećini fermentacije) Temperatura fermentacije: od 12 do 35°C.
Metaboličke karakteristike	Odnos šećer/alkohol: 16.5 g/L po 1% vol./vol. Niska proizvodnja isparljivih kiselina, SO ₂ i acetaldehida (manje od 24 mg /L) Dobra proizvodnja glicerola: 10g/L Aktivnost β-glikozidaze povećava aromatski potencijal terpenskih vrsta grožđa

PREPORUČENA UPOTREBA

- **Za bela vina slabe strukture**

Zahvaljujući dobroj proizvodnji glicerola, SafŒno™ UCLM S325 daje strukturu lakih varijeteta sorti sa malo izraženom aromatikom (Airén, Trebbiano, Catarratto).

- **Za aromatične sorte**

Njegova specifična aktivnost β-glikozidaze podstiče oslobađanje terpenskih aroma kod vrsta poput Malvasia, Moscato, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Grillo; ali SafŒno™ UCLM S325 postiže odlične rezultate kod vrlo aromatičnih sorti kao što su Sauvignon Blanc i Sémillon.

Iznad koncentracije alkohola od 13% vol. / vol, metabolizam kvasca **SafŒno™ UCLM S325** može biti poremećen. Stoga je posebno pogodan za proizvodnju slatkih vina. Za proizvodnju vina iznad tog stepena, adekvatna ishrana i / ili povezivanje **SafŒno™ UCLM S325** sa **SafŒno™ BC S103** može biti korisno za zadržavanje aromatskog potencijala sorte dok se ne uspostavi pravilna fermentacija.

* 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

- Lagano sipajte željenu količinu kvasca u čistu vodu (1:10) na 30-35 ° C u velikoj posudi. Pažljivo prekriti celu površinu vode tankim slojem kvasca.
- Ostavite 20 minuta da odstoji
- Lagano mešajte kako bi se završila rehidracija kvasca i izbeglo stvaranje grudvica.
- Udvostručite zapreminu smeše dodavanjem šire uz postepeno mešanje tako da temperatura počne da se smanjuje i kvasac počinje da se aktivira.
- Ostavite 10 minuta da odstoji
- Dodajte aktiviran kvasac pumpom uz aeraciju.

DOZIRANJE

Mirna vina:od 20 g/hL do 30 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 korištenje ovog proizvoda dopušteno važećim zakonima.

