

 **Za snažna, vrhunska bela vina**

SafCEno™ UCLM S377



SASTAV

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

POREKLO

SafCEno™ UCLM S377 je odabrao Univerzitet Castilla La Mancha (Španija) zbog njegove sposobnosti da proizvede strukturna vina koja će dugo odležavati.

ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa fermentacije

Brz početak fermentacije
Blago usporena kinetika fermentacije
Potpuna potrošnja šećera
Tolerancija na alkohol: 14,5% vol./vol.
Temperatura fermentacije: od 16 do 35°C. Vrsta koja je osetljiva na nagle promene temperature, zahteva stabilne uslove za fermentaciju.
Visoki zahtevi 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)
Velika otpornost na SO₂

Metaboličke karakteristike

Odnos šećer/alkohol: 16.5 g/L po 1% vol./vol.
Slaba proizvodnja isparljivih kiselina (< 0.25 g/L) i acetaldehida (< 28 mg /L)
Ne stvara sumporna jedinjenja
Visoka proizvodnja glicerola: 10 g/L

PREPORUČENA UPOTREBA

- **Za grožđa mediteranskog tipa**

SafCEno™ UCLM S377 je odabran jer može da podrži svojstva sorte. Omogućava pojačavanje karakteristike sorti poput Sirah, Mourvedre, Tempranillo i Grenache, kao i svih drugih sorti grožđa koja su karakteristične za veoma osunčane predele..

- **Za premijum crvena vina**

SafCEno™ UCLM S377 omogućava postizanje odličnih rezultata kod vina punog tela sa dobrom uravnoteženošću. Njegova spora kinetika fermentacije pogodna je za vina čija se maceracija odvija preko 10 dana kako bi se dobila strukturna vina. Naime, tokom fermentacije, progresivna proizvodnja alkohola favorizuje optimalnu polifenolnu ekstrakciju. Dobijena vina imaju odličnu predispoziciju za starenje (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola, Merlot, Pinot Noir, Primitivo, Sangiovese, Nebbiolo ...) i dobru punoću zahvaljujući visokoj proizvodnji glicerola od strane **SafCEno™ UCLM S377**.

The obvious choice for beverage fermentation 

*Izvor: *The Yeasts, A Taxonomic Study*, 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.



NAČIN UPOTREBE

Rev :Okt2015 – str.2/2

- Lagano sipajte željenu količinu kvasca u čistu vodu (1:10) na 30-35 ° C u velikoj posudi. Pokrijte cijelu površinu vodom, kreiranjem tankog sloja kvasca.
- Ostavite 20 minuta da odstoji
- Lagano mešajte kako bi se završila rehidracija kvasca i izbegli 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: 20 g/hL

Ponovne fermentacije:..... 30- 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 korištenje ovog proizvoda dopušteno važećim zakonima

