

 ZA SIGURNOST FERMENTACIJE I PENUŠANJE

SafCeno™ VR 44



SASTAV

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

POREKLO

SafCeno™ VR44, je odabran zbog izvrsnih fermentativnih svojstava i otpornosti na ekstremne uslove proizvodnje (Fermentis® selekcija).

ENOLOŠKE KARAKTERISTIKE

Karakteristike tokom procesa proizvodnje

- **SafCeno™ VR44** poseduje karakteristiku "killer" efekta (inhibitorno dejstvo na divlje vrste kvasaca) koja mu omogućava brzo razmnožavanje i brz početak fermentacije
- Potpuna fermentacija šećera
- Temperatura fermentacije od 10°C do 40°C
- Tolerancija na alkohol: 16% vol.vol
- Niska potreba za azotom

Metaboličke karakteristike

- Odnos šećer/alkohol: 16% vol.vol
- Niska proizvodnja acetaldehida (<30mg / L) i SO₂
- Niska proizvodnja pene

PREPORUČENA UPOTREBA

SafCeno™ VR44 se dobro prilagođava svim metodama proizvodnje vina, čak i u teškim uslovima.

▪ Crvena vina

Zahvaljujući karakteristikama fermentacije, **SafCeno™ VR44**, omogućava dobijanje prestižnih crvenih vina, čistih i elegantnih nota, sa održanom karakteristikom teroara (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

▪ Penušavac

Posebno pogodan za sekundarnu fermentaciju (u bocama prema tradicionalnoj metodi ili u tanku).

SafCeno™ VR44 daje izvrsne rezultate kod svih vrsta penušavih vina.

▪ Bela vina

Idealno za fermentaciju na kontrolisanoj temperaturi (za Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

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

The obvious choice for beverage fermentation 

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marqu-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



NAČIN UPOTREBE

- Lagano sipajte željenu količinu kvasca u čistu vodu (1:10) na 30-35 ° C u velikoj posudi. Pokrijte celu površinu vodom, kreiranjem tankog sloja 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

Penušavac:.....od 15 do 40 g / hL

Lagana bela i crvena vina:20 g / hL

Zaustavljanje fermentacije:.....od 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 zakonima.

