

Идеальный штамм для ароматных белых и розовых



SafCeno™ CK S102



ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), Эмульгатор: E491 (sorbitan monostearate)

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCeno™ CK S102 был селекционирован в регионе **Val de Loire** на сорте **Sauvignon Blanc**, за способность интенсифицировать ароматический профиль белых вин в сложных условиях виноделия.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные характеристики

- Превосходная устойчивость благодаря киллерному фенотипу
- Короткая лаг-фаза и быстрое брожение (10 дней при 15°C)
- **Брожение при температуре от 8°C**
- **Полное выбраживание даже для сильно осветленного сусла (<50 NTU)**

Метаболические характеристики

- Устойчивость к спирту: 14.5% об.
- **Высокая потребность в азоте:** В сусле с содержанием азота 150-180 мг/л, для данного штамма требуется как минимум 2 внесения азота (20 г/л ДАФ + 20 г/л Springferm® в момент внесения дрожжей и 20г/л ДАФ и Springferm® при сбраживании 1/3-1/2 сахаров), чтобы избежать риски органолептических отклонений (серные ноты)
- Выход сахар/алкоголь: 16,3 г/г для 1% об.
- Низкая продукция летучей кислотности (менее 0.24г/г)
- **Высокая интенсивность высвобождения тиолов**
- Высокая продукция эфиров
при 10-12°C: **тропические ароматы (манго и ананас)**
при 16-18°C: **цитрусовые ароматы (грейпфрут).**
- **SafCeno™ CK S102** не рекомендован для винограда, который недавно был обработан сульфатом меди из-за тенденции производить SO₂ в присутствии остатков серы в сусле.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

▪ Способствует выражению органолептического профиля ароматических сортов

SafCeno™ CK S102 способствует выражению фруктовых тиолов таких ароматических сортов как **Sauvignon Blanc, Gros и Petit Mangeng**. Это преимущество также делает дрожжи оптимальным выбором для производства различных розовых вин с отличной ароматической утонченностью следующих сортов **Cabernet Sauvignon или Merlot**. Штамм уславивает ароматический потенциал терпеновых сортов **Muscat, Gewürztraminer и Riesling**.

▪ Развитие нейтральных сортов

Благодаря высокой продукции эфиров, **SafCeno™ CK S102** – идеальный выбор для работы с нейтральными сортами винограда для получения белых и розовых вин с различным ароматическим профилем, в зависимости от температуры брожения. На сортах **Ugni Blanc, Chardonnay...** **SafCeno™ CK S102** позволяет производить вина с важной ароматической силой и превосходной свежестью. **Данный штамм идеален для вин типа Vinho Verde.**

SafCeno™ CK S102 показывает оптимальные результаты при использовании **Springarom®** - инактивированные дрожжи, богатые антиоксидантами. .

The obvious choice for beverage fermentation 



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



Ноу-хау компании Lesaffre и непрерывное совершенствование процесса производства дрожжей позволяют получить дрожжи исключительного качества, способные противостоять широкому диапазону условий использования, **включая регидратацию при пониженных температурах или отсутствие регидратации, без влияния на их жизнеспособность, кинетику и/или аналитический профиль.** Виноделы могут выбирать условия, которые лучше подходят для их нужд, например:

☞ **Прямое внесение:**

- Внесите дрожжи на поверхность сусла, объем которого **минимум в 10 раз больше массы дрожжей.** (возможно непосредственно через верхнюю часть танка, либо во время заполнения танка после отстаивания для белых и розовых вин). Аккуратно перемешайте, чтобы избежать образования комочков. **Немедленно перекачать в танк, используя насос и аэрацию** (или гомогенизируйте во всем объеме танка).

☞ **С предварительной регидратацией:**

- Внесите дрожжи на поверхности воды комнатной температуры, объем которой как минимум **в 10 раз больше массы дрожжей.** Аккуратно перемешать, чтобы избежать образования комочков. **Подождите 20 минут внесите в танк, используя насос и аэрацию.**

ДОЗИРОВКА

Тихие вина: 20 г/гл

Перезапуск брожения: 30 - 40 г/гл

УПАКОВКА

Картонная коробка содержащая 20 вакуум-упакованных пакетов по 500г (Вес коробки нетто: 10 кг)
Картонная коробка содержащая 1 вакуум-упакованный пакет весом 10 кг (Вес коробки нетто: 10 кг)

ГАРАНТИИ

Высокий процент сухих веществ в наших дрожжах обеспечивает оптимальное хранение в оригинальной упаковке при температуре не выше 20°C (в течение 3 лет) и 10°C для длительного хранения (4 года).

Fermentis® гарантирует соответствие продукта International Oenological Codex до истечения срока годности при хранении в условиях, описанных выше.

Каждый штамм Fermentis® разработан по специальной производственной схеме и использует ноу-хау компании Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Это гарантирует высочайший уровень микробиологической чистоты и максимальную бродильную активность.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.

The obvious choice for beverage fermentation