

Штамм для экстремальных условий!



SafCeno™ BC S103



ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces bayanus**), Эмульгатор E491 (sorbitan monostearate)

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCeno™ BC S103 был отобран за свои превосходные характеристики брожения и устойчивость к экстремальным условиям виноделия.

ЭНОГОЛИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментативные способности	-	Отличная способность к осаждению
	-	Широкий спектр температур брожения: 10-35 °C
	-	Превосходная ассимиляция фруктозы
	-	Хорошая устойчивость к спирту: до 18% об.
	-	Низкая потребность в азоте
Метаболические характеристики	-	Выход спирта: 16.2 г/л сахаров для 1 %об.
	-	Не производит сульфоконпоненты
	-	Низкое пенообразование
	-	Низкое производство высших спиртов
	-	Летучая кислотность ниже 0.2г/л

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

▪ Обеспечение брожения в сложных условиях:

SafCeno™ BC S103 адаптирован ко всем видам сусла: с высокой плотностью, с высокой степенью осветления или с большим содержанием SO₂

▪ Выражение сортовых особенностей:

SafCeno™ BC S103 делает сортовые характеристики более интенсивными и играет роль в производстве качественных вин, характерных для данного терруара. Штамм особенно рекомендован для свежих и утонченных Шардоне.

▪ Как средство лечения:

Благодаря своей устойчивости к алкоголю (18%) и SO₂, **SafCeno™ BC S103** отлично адаптирован для перезапуска брожения (высокое содержание алкоголя и SO₂). См. также протокол Fermentis® по перезапуску затухшего брожения.

▪ Prise de mousse:

Имея особые технические характеристики, **SafCeno™ BC S103** может быть использован для вторичного брожения как в бутылке по классической технологии так и при вторичном брожении в танке (в последнем случае, он будет предпочтительнее SafCeno™ VR 44).

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

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 белые и красные вина: 10 - 20 г/гл

Брожение в бочках: уменьшите дозировку в 2 раза, чтобы обеспечить нормальное брожение без излишнего увеличения температуры.

Перезапуск брожения: 30 – 40 г/гл **Prise de mousse:** 15 - 40 г/гл.

УПАКОВКА

Картонные коробки, содержащие 20 вакуумированных пакетов массой 500 г каждый (вес коробки: 10 кг).
Картонные коробки, содержащие 1 вакуумированный пакет массой 10 кг (Вес коробки: 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 максимумальную 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.