



ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCEno™ GV S107 был изолирован из 1500 различных штаммов 6 различных винодельческих регионов Португалии в течение трехлетней докторской работы за его способность повышать качество благородных сортов винограда, предназначенных для производства премиальных белых вин.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бродильные способности

- Кинетика в зависимости от pH: средне-медленная < pH 3.5 < быстрая
- Широкий спектр температур брожения: 10-35 °C (50 – 95°F), Устойчив к низким температурам
- Хорошая толерантность к алкоголю: > 15% об.
- Высокая устойчивость к SO₂
- Средняя требовательность к азоту: соотношение YAN (мг/л) /сахара (г/л) 0.8 - 0.9.
- Киллерный фактор: Нейтральный

Метаболические характеристики

- Низкий выход спирта спирт/сахар
- Низкая продукция глицерола (7-8г/л)
- Низкая летучая кислотность
- Средне-низкая продукция серосодержащих компонентов (SO₂, H₂S) и низкий совокупный SO₂
- Высокая продукция высших спиртов (особенно фенил-2-этанола) и эфиров (особенно этиловых эфиров)
- Среднее высвобождение гликозидно-связанных ароматических компонентов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

▪ Премиальные элегантные белые вина:

SafCEno™ GV S107 рекомендован для виноделов стремящихся увеличить полноту и ароматическую сложность белых вин, особенно для изысканных сортов винограда без ароматических предшественников, таких как Шардоне.

Благодаря его аналитической и ароматической чистоте, штамм идеально подходит для белых вин с высоким уровнем pH и алкоголя, произведенными из зрелого винограда, сброженные в бочке или выдержанные на осадке и подвергнутые малолактической ферментации. Сладость и долгое послевкусие обеспечит реальное преимущество для премиальных вин с коротким сроком выдержки.

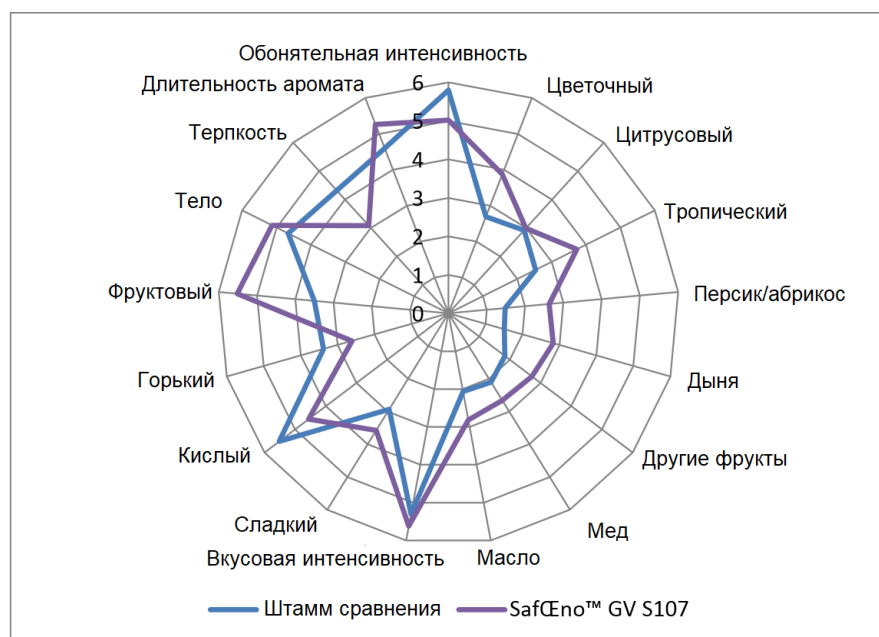
▪ Свежие фруктовые и цветочные белые вина:

Со стороны брожения, **SafCEno™ GV S107** характеризуется развитием цветочных и фруктовых высших спиртов и эфиров (а не изоамилацетата). С сортовой стороны, штамм способствует выделению цветочных и цитрусовых ароматов (терпены и C13-норисопреноиды) из винограда. Таким образом, **SafCEno™ GV S107** деликатно развивает ароматические сорта, такие как Вионье, Шенен Блан, Рислинг, Гевюрцтраминер ... причем всегда привносит свежий и хорошо сбалансированный вкус.

The obvious choice for beverage fermentation   



ИСПЫТАНИЯ



SafCEno™ GV S107 был отобран за его идеально адаптированный к премиальным Шардоне органолептический профиль.

Проводилась микровинификация US West Coast Chardonnay, 14.9% об, YAN/сахара: 0.99, pH 3.2, сбраживали при 14-15°C. Дегустация проводилась 9 подготовленными участниками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ☞ **Аккуратно внести расчетное количество дрожжей в 10-кратный объем воды температурой 30-35°C** в широкую емкость. Обратите внимание, чтобы дрожжи покрывали всю поверхность тонким слоем.
- ☞ **Оставьте на 20 минут**
- ☞ **Аккуратно перемешать** для завершения регидратации, избегая образования комков перед акклиматизацией.
- ☞ **Постепенно удвойте объем дрожжевой суспензии** путем добавления сусла из танка при перемешивании, чтобы снизить температуру дрожжевого стартера и начать активацию дрожжей.
- ☞ **Оставьте на 10 минут**
- ☞ Добавьте дрожжевой стартер в бродильный танк, гомогенизируя сусло при перекачке с использованием аэрации.

ДОЗИРОВКА

Тихие белые вина: 20 г/гл

УПАКОВКА

Картонные коробки, содержащие 20 вакуумированных пакетов массой 500 г каждый (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 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.