

 Для интенсивных фруктовых белых и розовых



## SafOeno™ HD A54

### ИНГРЕДИЕНТЫ

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

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

**SafOeno™ HD A54** был создан в отделе исследований и разработок Lesaffre R&D по программе гибридизации. Эта работа была направлена на сверхэкспрессию ферментативных цветочных и фруктовых высших спиртов, и их соответствующих ацетат эфиров, при сохранении чистого профиля брожения для легких молодых вин.

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Ферментативные способности</b></p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Киллерный фенотип</b></li> <li>▪ Умеренная адаптация</li> <li>▪ Средняя лаг-фаза и средне-быстрая и <b>стабильная кинетика</b></li> <li>▪ <b>Хорошая устойчивость к алкоголю: до 15% об</b></li> <li>▪ <b>Оптимальная температура брожения: 14-30°C</b></li> <li>▪ Хорошая ассимиляция фруктозы</li> <li>▪ Средняя потребность в азоте: соотношение <math>\frac{YAN (мг/л)}{Сахара (г/л)} \geq 0.8</math></li> </ul>   |
| <p><b>Метаболические характеристики</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Низкое-среднее потребление яблочной кислоты и <b>высокое сохранение общей кислотности</b></li> <li>▪ Средняя-Высокая продукция глицерола</li> <li>▪ Умеренная летучая кислотность и <b>очень низкая продукция ацетальдегида</b></li> <li>▪ Средняя продукция H<sub>2</sub>S и <b>очень низкая продукция/комбинация SO<sub>2</sub></b></li> <li>▪ <b>Очень высокая продукция 2-фенилэтанола, изоамилового спирта и их ацетатов</b></li> <li>▪ Высокое высвобождение β-дамасцена</li> </ul> |

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- **Для технологических белых и розовых вин с сильными амиловыми нотами**

Благодаря чрезвычайно высокому производству изоамилового спирта / изоамилацетата и 2-фенилэтанола / 2-фенилэтил ацетата, **SafOeno™ HD A54** привносит в Ваше вино интенсивную **фруктовость в сторону банановых, конфетных и клубничных нот.**

Способность штамма поддерживать **высокую общую кислотность** и привнесение **округлости и сладости** интересны для поддержания **изысканного гастрономического баланса.**

- **Для создания купажной базы**

Умеренная продукция этиловых эфиров, в комбинации с очень высокой продукцией изоамилового ацетата, действуя как усилитель вкуса, позволяющий систематично **усиливать ароматическую интенсивность** вин, особенно **на ферментативных нотах.** Это делает этот штамм по-настоящему хорошим инструментом **для оценки нейтральной базы или придания сложности ароматической базе.** Это свойство приводит к удалению зеленых ароматов, получаемых при раннем сборе винограда, для превосходных вин.

Рассматривая низкую продукцию SO<sub>2</sub>, этот штамм особенно подходит для вин **с низким содержанием SO<sub>2</sub>** и малолактической ферментацией.

**SafOeno™ HD A54** поможет виноделам добавить ценность **молодым и несортовым винам.**

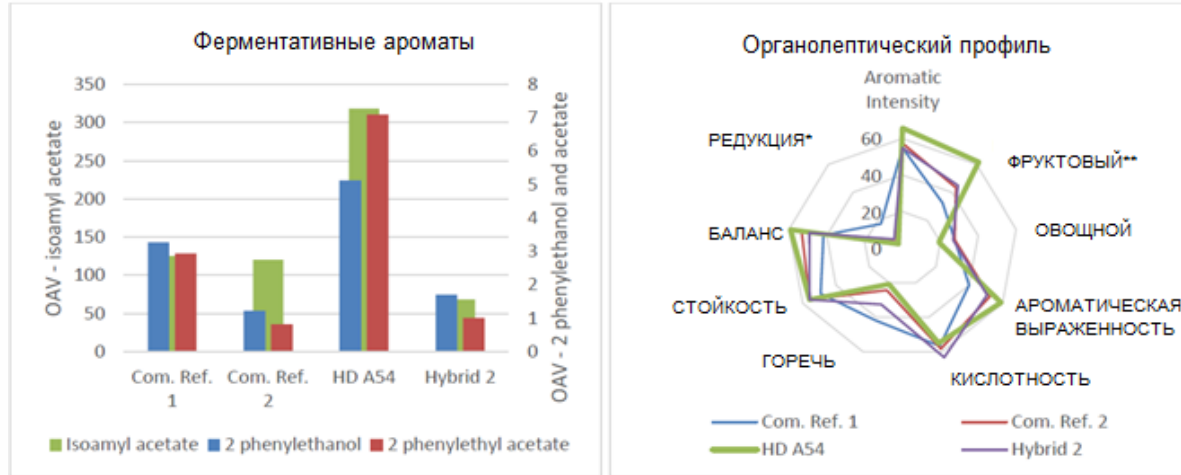
The obvious choice for beverage fermentation    



## ИСПЫТАНИЯ

Melon de Bourgogne, Loire valley, 12.2%об, Корректировка DAP с YAN/S = 0.3 до 1 и корректировкой мутности (60 NTU) 30 г/г SpringCell в момент задачи дрожжей, при постоянной температуре брожения 18°C.

12 профессиональных дегустаторов. (\* significant at 5%, \*\* 1%) OAV: Единицы активности запаха (концентрация/порог чувствительности)



## 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 и розовые: 20-30 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.