

 Для структурированных красных вин с выраженным цветом



**SafCeno™ HD S62**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## ПРОИСХОЖДЕНИЕ

**SafCeno™ HD S62** получен путем гибридизации двух собственных штаммов компании Lesaffre с целью сочетать их лучшие характеристики, способствующие высокой экстракции полифенолов и стабилизации в дополнение к устойчивости к сложным условиям брожения для выдержанных премиальных красных вин.

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- |  |   |
|--|---|
| <b>Ферментативные способности</b>          | - Быстрый старт брожения                                |
|  | - Быстрая кинетика                                      |
|  | - Высокая толерантность к алкоголю: >15% об.            |
|  | - Оптимальная температура брожения: 17-24°C             |
|  | - Хорошая ассимиляция фруктозы                          |
|  | - Средне-низкая потребность в азоте                     |
| - Высокое потребление яблочной кислоты     |   |
| <b>Метаболические характеристики</b>       | - Очень высокая экстракция полифенолов, способствующая: |
|  | - стабильности цвета                                    |
|  | - хорошей реакционной способности танинов               |
|  | - Низкая продукция SO <sub>2</sub>                      |
| - Низкая продукция высших спиртов и эфиров |   |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

### ■ Выдержанные премиальные красные вина

Способствуя высокой экстракции полифенолов (антоцианов и танинов) во время спиртового брожения, **SafCeno™ HD S62** особенно рекомендован для **структурированных вин с выраженным цветом**. Штамм производит вина со стабильным цветом (показывая формирование фиолетового пигмента) с полимеризованными и реакционно-способными танинами для очень длительного потенциала старения, особенно в бочках.

Их способность потреблять большое количество яблочной кислоты может иметь ключевое значение для проведения беспроблемной малолактической ферментации в неблагоприятных условиях (высокое содержание полифенолов) или в премиальных белых винах.

### ■ Выращивание сортовых особенностей

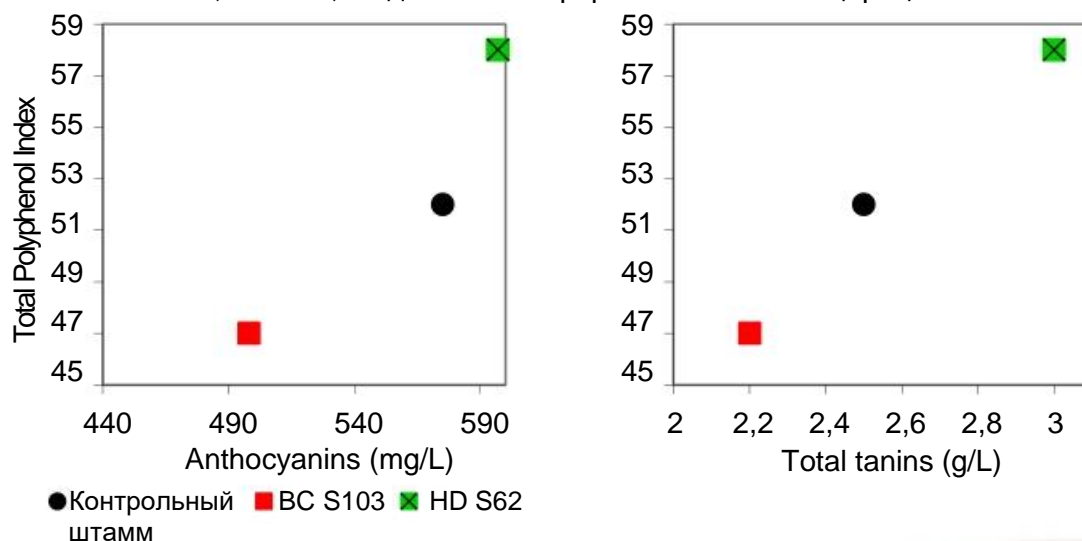
**SafCeno™ HD S62** характеризуется низкой продукцией высших спиртов и эфиров при одновременном увеличении интенсивности аромата. Этот штамм позволяет производить очень изысканные, но интенсивные красные вина в отношении таких сортов, как премиальные Каберне Совиньон, Мерло, Темпранильо, Мальбек, Санджовезе, Гренаш...

The obvious choice for beverage fermentation    



## ИСПЫТАНИЯ

Bordeaux Merlot, 15% об, 15 дней после ферментативной мацерации



**SafOeno™ HD S62** был специально отобран за свою способность усиливать экстракцию полифенолов.

## 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 красные и 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 obvious choice for beverage fermentation

*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.*