

 Для элегантных и свежих терпеновых белых



SafOEno™ HD T18

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafOEno™ HD T18 был создан в отделе исследований и разработок Lesaffre R&D по программе гибридизации дрожжей. Эта работа была направлена на получение штамма наилучшим образом подходящего для выражения сортовых терпеновых ароматов с отличным балансом тела и чистым ферментационным профилем.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментативные способности

- **Киллерный фенотип**
- Средняя – высокая адаптация
- Медленная – средняя лаг-фаза с **быстрым и стабильным брожением**
- **Хорошая устойчивость к спирту: до 15% об**
- **Оптимальные температуры: 10-30°C**
- Хорошая ассимиляция фруктозы
- Низкая потребность в азоте: соотношение $\frac{YAN (мг/л)}{Сахара (г/л)} \geq 0.7$

Метаболические характеристики

- Низкое потребление яблочной кислоты
- Средняя продукция глицерола
- **Низкая продукция летучей кислотности**
- Низкая-средняя продукция H₂S
- **Низкая-средняя продукция/комбинация SO₂**
- **Сбалансированное производство этиловых и уксусных эфиров**
- **Благоприятно влияет на высвобождение и сохранение терпинеолов**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Для свежих и сложных терпеновых белых

SafOEno™ HD T18 увеличивает ароматический потенциал **терпеновых сортов** (Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris...) благодаря высвобождению **терпинеолов** и **β-дамасцена**, поддерживаемых сбалансированной продукцией этиловых и уксусных эфиров, которые **увеличивают сложность вин**. Штамм особенно усиливает свежие цветочные и цитрусовые ноты.

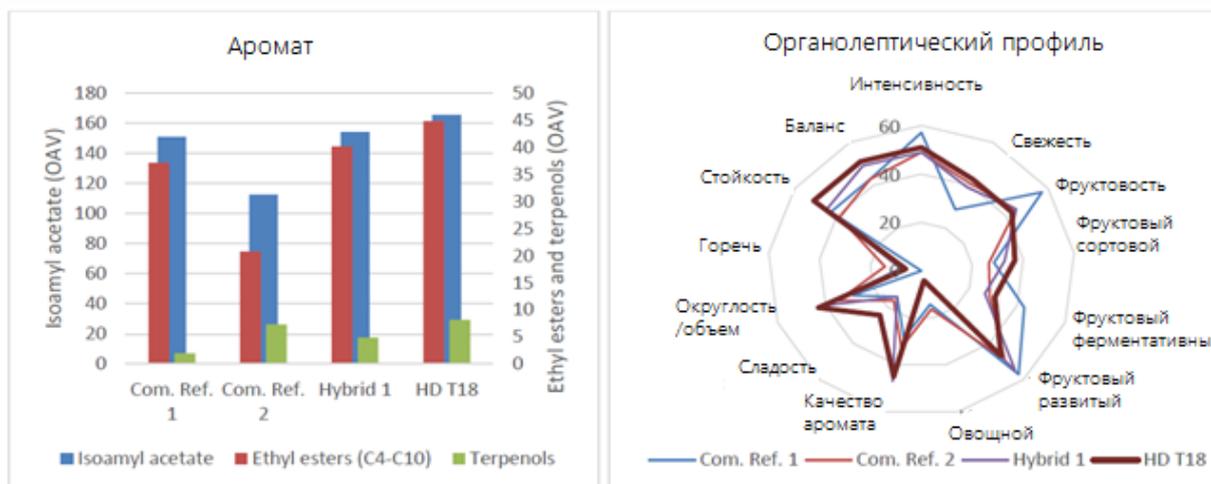
Чистый ферментационный профиль данного штамма в отношении нежелательных метаболитов в сочетании с его ароматическими свойствами, дает виноделу инструмент для разработки **свежих сортовых и сложных белых вин**.

The obvious choice for beverage fermentation    



ИСПЫТАНИЯ

Viognier, Languedoc Roussillon, 12.6% об, Корректировка DAP от YAN/C = 0.4 до 0.9 и корректировка мутности с 2 до 100. NTU добавлением 10г/гл SpringCell в момент задачи дрожжей, Температура брожения 17-19°C
7 профессиональных дегустаторов. 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 вина: 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 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