

Лучший выбор для элегантных фруктовых красных вин



SafCeno™ NDA 21



ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ



SafCeno™ NDA 21 был изолирован при проведении спонтанного брожения, реализованного в регионе **Nero d'Avola, Сицилия**.

Этот штамм – результат четырехлетней исследовательской работы **Regional Institute of Wine & Vine** в сотрудничестве с престижными винодельнями Сицилии.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментативные способности

- Сильная и интенсивная ферментативная кинетика
- **Очень хорошая толерантность к алкоголю: до 16% об.**
- Потребность в азоте от низкой до средней

Метаболические характеристики

- Соотношение сахар /алкоголь: **17.6 г/л для 1% об.***
- **Высокая продукция глицерола: до 8 г/л***
- Низкая продукция сульфокomпонентов и этилкарбамата
- Низкая продукция ацетальдегида: <26 мг/л* и летучих кислот: < 0,25 г/л (в пересчете на уксусную)*
- Комплексность и интересный букет, благодаря среднему производству высших спиртов.
- **Низкая адсорбция красящих пигментов**

* среднее значение, полученное в течение 6 различных процессов производства вина, при 3 различных отжимах.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Для красных вин, произведенных в стиле Нового света

SafCeno™ NDA 21 рекомендован для производства гармоничных, крепких и фруктовых красных вин с коротким временем контакта с мезгой. Действительно, с высокой продукцией глицерола, **SafCeno™ NDA 21** привносит хорошую округлость во вкусе и превосходный общий баланс конечному продукту. Кроме того, низкая адсорбция окрашивающих пигментов стенкой дрожжевой клетки, позволяет производить вина с интенсивным цветом.

SafCeno™ NDA 21 показывает оптимальные результаты при производстве таких международных сортов как **Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah**. Штамм также высоко оценен для Средиземноморских сортов: **Mourvèdre** и **Carignan**. Вина характеризуются интенсивными и стойкими пряными и фруктовыми нотами.

Учитывая происхождение штамма, **SafCeno™ NDA 21** усиливает сортовые характеристики **Nero d'Avola**.

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: 20 г/гл

Перезапуск брожения: 30 - 40 г/гл

УПАКОВКА

Картонные коробки, содержащие 20 вакуумированных пакетов массой 500 г каждый (вес коробки: 10 кг)

Картонные коробки, содержащие 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.