

Для премиальных красных вин с богатым букетом и вкусом

**SafCeno™ UCLM S377**



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*\*), эмульгатор E491 (sorbitan monostearate)

## ПРОИСХОЖДЕНИЕ

**SafCeno™ UCLM S377** был селекционирован университетом Castilla La Mancha за его способность производить очень структурированные выдержанные красные вина.

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Ферментативные способности:

- Быстрый старт брожения
- **Довольно медленная кинетика брожения**
- **Полное потребление сахаров**
- Устойчивость к спирту: 14 -15 % об.
- Температура брожения: 16 - 35°C.
- **Этот штамм чувствителен к резким перепадам температур, требует постоянных условий брожения.**
- **Высокая потребность в азоте:** При работе с суслом, в котором уровень потребляемого азота находится в пределах 150 - 180 мг/л, данный штамм требует, минимум 2 внесения азота (20 г/л DAP + 20 г/л Springferm™ в момент внесения дрожжей и 20г/л DAP и Springferm™ в момент сбраживания 1/3-1/2 сахаров.
- **Высокая устойчивость к SO<sub>2</sub>**

### Метаболические характеристики:

- Коэффициент Сахара/Алкоголь: 16.5 г/л для 1% об.
- Низкая продукция летучей кислотности (< 0.25 г/л) и ацетальдегида (<28 мг/л)
- Не производит сульфоконпоненты
- **Высокая продукция глицерола: 10 g/L**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Для Средиземноморских сортов

Штамм **SafCeno™ UCLM S377** был селекционирован за его деликатное отношение к терруарным и сортовым характеристикам. Это позволяет развить сортовые характеристики **Syrah, Mourvèdre, Tempranillo и Grenache**, и других солнцелюбивых сортов.

- Для премиальных красных

**SafCeno™ UCLM S377** показывает прекрасные результаты при производстве полнотелых, хорошо сбалансированных вин. Довольно **медленная кинетика брожения** очень удобна для **вин подвергающихся ферментационной мацерации более 10 дней** позволяя виноделу создать тонко структурированное вино. Действительно, **прогрессивное накопление алкоголя** во время брожения благоприятно влияет на **качественную экстракцию полифенолов**. Произведенные вина показывают превосходный **потенциал созревания** (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah) и имеют **выраженный вкусовой объем**, благодаря высокой продукции глицерола штаммом **SafCeno™ UCLM S377**.

The obvious choice for beverage fermentation 



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ☞ Аккуратно высыпьте необходимое количество дрожжей на поверхность воды, объем которой минимум в 10 раз больше массы дрожжей при 30-35°C. Постарайтесь распределить дрожжи так, чтобы они образовали тонкий слой.
- ☞ Оставьте на 20 минут.
- ☞ Аккуратно перемешать для завершения регидратации и во избежание образования комочков.
- ☞ Медленно удвоить объем дрожжевой суспензии, путем добавления, при перемешивании, сусла из танка, позволяя температуре уменьшиться и начаться процессу активации дрожжей.
- ☞ Оставить на 10 минут.
- ☞ Гомогенизировать и задать дрожжевую суспензию в сусло во время перекачки при аэрации

## ДОЗИРОВКА

**Тихие вина:** 20 г/гл

**Перезапуск брожения:** 30 - 40 г/гл

## УПАКОВКА

Картонная коробка, содержащая 20 вакуум-упакованных пакетов по 500г (Вес коробки нетто: 10 кг)  
Картонная коробка, содержащая 1 вакуум-упакованный пакет весом 10 кг (Вес коробки нетто: 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 ноухау 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.*