

Для оптимального выражения сортовых характеристик белых вин

SafOeno™ UCLM S325



ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafOeno™ UCLM S325 был селекционирован университетом Castilla La Mancha за свою способность усиливать структуру белых вин при оптимизации выражения их характера.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментативные способности

- Быстрый старт брожения
- Хорошая сила брожения на осветленном сусле
- **Устойчивость к алкоголю: Не рекомендуется выше 13% об. без достаточного питания**
- **Высокая потребность в азоте:** В сусле с содержанием азота 150 - 180 мг/л, для данного штамма требуется как минимум 2 внесения азота (20 г/гл ДАФ + 20 г/гл Springferm® в момент внесения дрожжей и 20г/гл ДАФ и Springferm® при сбраживании 1/3-1/2 сахаров).
- Температура брожения: 12 to 35°C

Метаболические характеристики

- Выход Сахар/Алкоголь: 16.5 г/л для 1%об.
- Низкая продукция летучей кислотности, SO₂ и ацетальдегида (менее 24 мг/л)
- **Высокая продукция глицерола: 10 г/л**
- **Активность β-глюкозидазы увеличивает ароматический потенциал терпеновых сортов**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

■ Для белых вин с низкой структурой

Благодаря высокой продукции глицерола, данный штамм привносит структуру легким и низкоароматным сортам (Airen, Trebbiano, Chardonnay).

■ Для ароматических культиваров

Активность β-глюкозидазы данного штамма позволяет **высвобождать сортовые ароматы терпенового типа** (Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Gris), кроме того, **SafOeno™ UCLM S325** показывает очень хорошие результаты для **культиваров с выраженной ароматикой** таких как Sauvignon Blanc или Sémillon.

При алкоголе 13% об., метаболизм **SafOeno™ UCLM S325** может быть нарушен. Поэтому штамм хорошо адаптирован для производства сладких вин. Для вин с алкоголем выше 13 %об, необходимо соответствующее питание и/или использование **SafOeno™ UCLM 325 с SafOeno™ BC S103** поможет сохранить ароматический потенциал сорта при достижении корректного брожения.

The obvious choice for beverage fermentation 



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 вина: 20 – 30 г/гл

Для сусла с высокой плотностью:

20 г/гл + 20 г/гл SafCEno™ BC S103 в середине брожения (с предварительной акклиматизацией).

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 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.