

Для полнотелых... но не терпких красных вин



SafCEno™ HD S135

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCEno™ HD S135 получен путем гибридизации двух собственных штаммов компании Lesaffre с целью сочетать их лучшие характеристики, позволяющие нивелировать полифенольную составляющую и противостоять сложным условиям брожения для средневывержанных красных вин с фруктовыми тонами.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Бродильные способности	<ul style="list-style-type: none"> - Быстрый старт и кинетика брожения - Высокая толерантность к алкоголю: >15% об. - Оптимальные температуры брожения: 17-24°C - Хорошая ассимиляция фруктозы - Низкая потребность в азоте
Метаболические характеристики	<ul style="list-style-type: none"> - Киллерный фактор: нейтральный - Высокая экстракция полифенолов с: <ul style="list-style-type: none"> - Хорошей цветовой стабилизацией - Высоким качеством и реакционностью таннинов - Средне-высокая продукция глицерола - Низкий уровень SO₂ - Высокая продукция высших спиртов и эфиров

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

▪ Округлые красные вина

SafCEno™ HD S135 рекомендованы для **красных вин с мягким профилем**. Этот штамм действительно обладает очень хорошей экстракцией полифенолов и обладает способностью придавать округлость и хорошо сбалансированную структуру. Эта характеристика может также быть увеличена за счет низкого потребления яблочной кислоты данным штаммом, что способствует обработке вина между алкогольной и малолактической ферментацией, подобно микроокислению.

▪ Усиление аромата

SafCEno™ HD S135 способствует производству **выраженных фруктовых красных вин, довольно ориентированных на спелые красные/черные фрукты**. Штамм специально адаптирован к следующим сортам: **Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese и Grenache**

The obvious choice for beverage fermentation    



ИСПЫТАНИЯ

Rhône valley - Syrah, 14.2% v/v, традиционная винификация



SafCEno™ HD S135

усиливает сенсорные характеристики, позволяя получить высокоокрашенные красные вина, с нетерпким финалом и интенсивными фруктовыми нотами.

7 штаммов были исследованы
7 профессиональных дегустаторов
Порог чувствительности: * < 5%, ** < 1%

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 суслу, 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

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 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.

The obvious choice for beverage fermentation