

 Криофильный штамм для производства “свежих” красных и розовых вин!



**SafCeno™ STG S101**



## ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## ПРОИСХОЖДЕНИЕ

**SafCeno™ STG S101** был селекционирован в Божоле за свою способность производить высшие эфиры при низких температурах.

## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Ферментативные способности

- Быстрый старт брожения
- Стабильное и постоянное брожение при температуре от 8°C
- **Средняя потребность в азоте:**  
при 150 - 180 мг/л: необходимо внести 20 г/г Springferm® и 20г/г DAP в момент задачи дрожжей. Затем, если возможно, внести 10 г/г Springferm® и 10г/г DAP при сбраживании 1/3 - 1/2 сахаров.
- **Хорошая устойчивость к алкоголю**

### Метаболические характеристики

- Соотношение Сахар/Алкоголь: 16.5 г/л для 1% об
- Низкая продукция летучей кислотности (менее 0.18г/л)
- Очень низкая продукция SO<sub>2</sub>
- Низкая продукция высших спиртов
- **Превосходный автолизный потенциал, помогающий малолактической ферментации**
- **Высокая продукция эфиров**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Для молодых красных и розовых

Учитывая криофильную характеристику штамма, **SafCeno™ STG S101** - идеальный штамм для красных белых и розовых вин произведенных при 8- 10°C. Он также рекомендован для сусла, подвергшегося **холодной предферментативной мацерации**.

**SafCeno™ STG S101** развивает **фруктовый характер (особенно эфиры брожения) и цветочный аромат**, что делает этот штамм лучшим выбором для **молодых** вин, обработанных карбонической мацерацией или термовинификацией, а также для **розовых**. Такие вина имеют свежий и легкий финиш.

Благодаря своему происхождению **SafCeno™ STG S101** особенно подходит для **Pinot Noir** и **Gamay**, а также для других легких красных вин и предназначен для производства вин с быстрым оборотом (молодые Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache).

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 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 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 бродительную 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.*