

 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 SO₂
- 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 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 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.