

🍷 **Стартовый штамм дрожжей!**



SafCEno™ SC 22

ИНГРЕДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCEno™ SC 22 – был самым **первым штаммом**, который был селекционирован для производства вин за своё умение предохранять сортовые характеристики сепажа, а также за свою ферментативную кинетику, отличающуюся непрерывностью и завершённостью.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные характеристики

- Быстрый старт брожения
- Толерантность к алкоголю: 15%об.
- **Стабильное и полное сбраживание сахаров**
- Температура брожения: 12-35°C
- **Средняя потребность в азоте:**
150-180 mg/L свободного азота нужно добавить 20г/г Springferm® и 20г/г ДАФ в момент внесения дрожжей

Метаболические характеристики

- Выход Сахар/Алкоголь : **17.2 г/л на 1% об.**
- **Очень низкая продукция летучих кислот (<0.15 г/л) и SO₂**
- Средняя продукция глицерола: 4г/л

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

▪ Премиальные красные вина

SafCEno™ SC 22 – штамм, который предпочтительно выбирается в регионе Бордо. Он особенно адаптирован к культурам **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc и Merlot**. Штамм позволяет гарантировать быстрый старт брожения и **превосходную стабильность брожения**, производя при этом **прекрасные аккуратные вина с терруарными характеристиками**.

▪ Брожение в бочках или выдержка

SafCEno™ SC 22 идеальный штамм для брожения в бочках. Даже без контроля температуры, штамм сбраживает стабильно и температура редко поднимается выше 30°C, что делает риски затухающего брожения минимальными. Более того, штамм позволяет получить выраженную ароматику, связанную с созреванием в бочках.

▪ Белые и розовые вина

SafCEno™ SC 22 – нейтральный штамм позволяющий производить изысканные вина, с сохранением сортовых характеристик. Штамм также адаптирован для брожения белых ароматических сортов при низкой температуре и длительной выдержке на осадке (Chenin Blanc, Viognier).

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 **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 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.