



For fermentation security and Prise de mousse



SafCeno™ VR44

ИНГРЕДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces bayanus**), эмульгатор E491 (sorbitan monostearate)

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SafCeno™ VR 44 были отобраны за их превосходные ферментативные характеристики и устойчивость к экстремальным условиям виноделия (Fermentis® selection).

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментативные способности

- Штамм с киллерными характеристиками, способствующими хорошей адаптации и быстрому старту брожения
- Штатное и полное выбраживание сахаров
- Диапазон температур: 10°C to 40°C
- **Толерантность к алкоголю: 16%об**
- **Низкая потребность в азоте**

Метаболические характеристики

- Выход алкоголя: 16,5 г/л сахара на 1%об
- **Низкое продуцирование ацетальдегида (<30мг/л) и SO₂**
- Низкое пенообразование

ПРИМЕНЕНИЕ

SafCeno™ VR 44 подходят для применения в различных, даже сложных условиях виноделия.

▪ Красные вина.

С учетом особых ферментативных характеристик, **SafCeno™ VR 44** позволяет производить **престижные красные вина: изысканные, аккуратные с терруарными характеристиками**(Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

▪ Шампанизация

Прекрасно адаптированы для вторичного брожения (в бутылке, по классической технологии или в танке), **SafCeno™ VR 44** показывают отличные результаты для всех видов игристых вин.

▪ Белые вина

Идеально подходят для брожения при контролируемой температуре (на Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- ☞ Аккуратно внести требуемое количество дрожжей в 10-кратный объем воды температурой 30-35 °С в широкой емкости так, чтобы покрыть всю поверхность воды тонкой дрожжевой пленкой.
- ☞ Оставить на 20 минут.
- ☞ Аккуратно перемешать для завершения процесса регидрации и во избежание образования комочков.
- ☞ Медленно удвоить объем дрожжевой суспензии, путем добавления, при перемешивании, суслу из танка, позволяя температуре уменьшиться и начаться процессу активации дрожжей.
- ☞ Оставить на 10 минут.
- ☞ Гомогенизировать и задать дрожжевую закваску в сусло во время перекачки при аэрации.

ДОЗИРОВКА

Красные и белые вина: 20 г/гл

При восстановлении брожения: 30 - 40 г/гл

Шампанизация: 15 - 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)

ГАРАНТИЯ

Мы гарантируем оптимальное качество наших дрожжей при хранении в оригинальной упаковке при температуре до 20 °С (до 3 лет), при температуре до 10 °С (до 4 лет)).

Fermentis® гарантирует, что продукт соответствует Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности и при хранении в указанных условиях.

При производстве продукции Fermentis®, мы опираемся на секреты производства группы Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Наш процесс гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и оптимальную ферментативную активность.

Данные, содержащиеся в этой спецификации, являются точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Они являются исключительной собственностью Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. Пользователь несет ответственность, чтобы использование данного продукта соответствовало законодательству.