

 **Törzs a szélsőséges adottságokhoz!**



SafCEno™ BC S103



ÖSSZETEVŐK

Élesztő (*Saccharomyces bayanus*) Emulgeálószer: E 491 (szorbitán-monosztearát)

SZÁRMAZÁS

SafCEno™ BC S103 -at kiváló erjesztési tulajdonságaiért szelektálták, valamint mert szélsőséges borkészítési körülmények között is nagyon jól helytáll.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Erjesztési képesség	<ul style="list-style-type: none">- Kiváló ülepítőképeség- Tág erjesztési hőmérsékleti tartomány: 10-35 °C- Kiváló fruktózfeldolgozás- Nagyon jó alkoholtűrő képesség: akár 18% v/v-ig- Alacsony nitrogénigény
Metabolikus jellemzők	<ul style="list-style-type: none">- Cukor/alkohol hozam: 16.2 g/l for 1% v/v-ra- Nem keletkeznek kénvegyületek- Alacsony habképződés- Kevés kozmaalkohol képződik- Illósavképződés 0.2g/L alatt

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

- Erjesztés biztosítása nehéz feltételek mellett is:

A SafCEno™ BC S103 alkalmazkodik mindenféle musthoz, így a potenciálisan magas cukorfokú, alaposan tisztított vagy a magas SO₂ mustokhoz is.

- Fajtajelleg megtartása:

A SafCEno™ BC S103 kiemeli a fajtajellemzőket, és szerepet játszik az adott terroirra jellemző minőségi borok elkészítésében. Különösen ajánlható friss és tiszta Chardonnay-hez.

- Minőségjavítóként:

Alkohol- (18%) és SO₂- tűrőképességének köszönhetően a SafCEno™ BC S103 különösen alkalmas az erjedés újraindítására (magas alkohol- és SO₂-tartalom). A megállt erjedés újraindításával kapcsolatban kövesse a Fermentis® utasításait.

- Másodlagos erjedéshez:

Technikai jellemzőinek köszönhetően a SafCEno™ BC S103 alkalmazható másodlagos erjesztéshez, akár a palackban a klasszikus módszer szerint, akár tartályban (utóbbi esetben előnyösebb a SafCEno™ VR 44).

* C.P. Kurtzman, J.W. Fell és T. Boekhout 2011-es « The Yeasts, A Taxonomic Study (Élesztők, taxonómiai tanulmány) » (5. kiadás) könyve alapján..

The obvious choice for beverage fermentation    



ALKALMAZÁS



A Lesaffre szakmai tudása és az élesztőgyártási eljárás folyamatos fejlesztése az általa gyártott szárított élesztők **kivételes minőségét eredményezték, melyeknek nagyon széles a felhasználhatósági területe, hideg rehidatálással, vagy rehidatálás nélkül is felhasználhatóak akár, anélkül, hogy ez befolyásolná a termék életképességét, kinetikus és/vagy analitikai profilját.**
A szükségletekhez igazodva többféle felhasználási mód lehetséges.:

☞ Közvetlen beoltás:

- Öntse az élesztőt **legalább 10-szeres mennyiségű** must felületére (ha lehetséges, közvetlenül a tartályba, vagy a fehér és rozé boroknál az ülepítést követő fejtés közben). A csomóképződést megakadályozandó óvatosan keverje simára. **Azonnal helyezze át az erjesztőtartályba, levegőztetett szivattyúzással** (vagy homogenizálja a tartály tartalmát).

☞ Előzetes rehidatálással:

- Öntse az élesztőt **10-szeres mennyiségű, szobahőmérsékletű csapvíz felületére.** A csomóképződést megakadályozandó óvatosan keverje simára. **Várjon 20 percig, majd helyezze át levegőztetett szivattyúzással az erjesztőtartályba.**

ADAGOLÁS

Nem gyöngyöző fehér- és vörösborok: 10-20 g/hl

Hordós erjesztés: vegye a beoltási mennyisége felét, hogy jelentős hőmérséklet-emelkedés nélkül mehessen végbe a szabályos erjedés.

Az erjesztés újbóli beindítása: 30-40 g/hl

Másodlagos erjedés: 15-40 g/hl

CSOMAGOLÁS

20 db, egyenként 500 g-os vákuumcsomagolt zacskó, kartondobozban (a teljes karton tömege: 10 kg)

1 db 10 kg-os vákuumcsomagolt élesztő kartondobozban (a teljes karton tömege: 10 kg)

GARANCIA

Élesztőink magas szárazanyagtartalma optimális tárolást biztosít eredeti csomagolásban, legfeljebb 20°C hőmérsékleten (3 évig), legfeljebb 10°C-os hőmérsékleten ennél is tovább (4 évig).

A Fermentis® garantálja, hogy a termék, felhasználhatóságát illetően megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fentebb említett tárolási körülmények betartása mellett.

A Fermentis® minden élesztőjét **egyedi termelési eljárás alapján gyártják, és az élesztőgyártás piacvezetője, a Lesaffre-csoport legjobb tudása szerint készül.** Ez garantálja a legnagyobb mikrobiológiai tisztaságot és a maximális erjesztési aktivitást.

A termék technikai adatlapján szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A S.I.Lesaffre Fermentis részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használata a felhasználó felelőssége..