

 **Ideális törzs az illatos fehér- és rozéborokhoz**



SafCeno™ CK S102



ÖSSZETEVŐK

Élesztő (*Saccharomyces cerevisiae**), emulgeálószer: E491 (szorbitán-monosztearát)

SZÁRMAZÁS

A SafCeno™ CK S102-t a Loire völgyében a Sauvignon Blanc fajtákra szelektálták azon tulajdonsága miatt, hogy képes a nehéz borkészítési körülmények között születő fehérborok aromaprofiljának intenzitását fokozni.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Erjesztési képességek	<ul style="list-style-type: none">- Kiváló ülepítőképeség a Killer-fenotípusnak köszönhetően- Rövid lappangási (lag) fázis és gyors erjedés (15°C-on 10 nap alatt)- Erjesztés 8°C-tól- Tökéletes erjedés még túlépített mustoknál is (< 50NTU)- Alkoholtűrés: 14,5% v/v- Komoly nitrogénigény : Olyan musban, ahol a szabad nitrogén 150-180 mg/l között van, ez a törzs legalább kétszeri nitrogénbevittelt igényel (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm® az élesztővel való beoltáskor, és 20 g/hl DAP vagy Springferm® az erjedés harmada és közepe között, elkerülendő az érzékszervileg észlelhető elváltozások (kénes jegyek) kialakulásának kockázatát)
Metabolikus jellemzők	<ul style="list-style-type: none">- Cukor/alkohol hozam: 16,3 g/L 1% v./v.-ra- Alacsony illósavtermelés (kevesebb, mint 0,24 g/l)- Kiváló illó tiol felszabadítási képesség- Magas észtertermelés<ul style="list-style-type: none">10-12°C -on: trópusi aromák (pl. mangó, ananász) keletkeznek16-18°C -on: citrusaromák (pl. grapefruit) keletkeznek- a SafCeno™ CK S102 nem javasolt olyan szőlőkhöz, melyeket nemrég réz-szulfáttal kezeltek, mivel hajlamos SO₂ előállítására, amennyiben kénmaradék van a mustban.

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

- Illatos fajták érzékszervi tulajdonságainak javítása

A SafCeno™ CK S102 elősegíti a gyümölcsös tiolok kifejlődését aromás fajtáknál, mint a Sauvignon Blanc, Gros-, illetve Petit Mageng. Kiváló választás Cabernet Sauvignon vagy Merlot fajtákból készült aromás rozékhoz. Erősíti a terpénes fajták, például a Muscat, a **Fűszeres Tramini** és a Rizling aromapotenciálját.

- Semleges fajták támogatása

Köszönhetően erős észtertermelésének, a SafCeno™ CK S102 ideális választás a semleges fajták értékessé tételére, a fermentációs hőmérséklettől függően különböző aromaprofillal rendelkező fehér és gyümölcsös rozék készítéséhez. Ugni Blanc, Chardonnay, és hasonló fajtáknál a SafCeno™ CK S102 lehetővé teszi jelentős aromákkal rendelkező, nagyon friss borok készítését. Ideális törzs a Vinho Verde típusú borokhoz.

A SafCeno™ CK S102 optimális eredményt hoz ha antioxidánsokban vegyületekben gazdag, inaktivált élesztővel, Springarom®-mal együtt alkalmazva.

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

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

Az erjesztés újbóli beindítása: 30-40 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..