



ÖSSZETEVŐK

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

SZÁRMAZÁS

A **SafCEno™ GV S107**- t 6 különböző portugál borvidéken izolálták, 1500 különböző törzsből, 3 éves PhD során. A kiválasztás során fontos szempontok voltak a törzsek azon képességei, melyek a nemes szőlőfajták minőségét tovább erősítve prémium minőségű fehérborok készítésére teszik alkalmassá az élesztőt.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Erjesztési képességek	<ul style="list-style-type: none"> - pH függő kinetika: közepesen lassú < pH 3.5 < gyors - Széles fermentációs hőmérsékleti spektrum: 15-30 °C) alacsony hőmérsékleten erősen rezisztens - Jó alkoholtűrő képesség: akár 15% v/v - Magas SO₂ –ellenállás - Közepes nitrogénigény: ratio YAN (mg/L) / Sugars (g/L) between 0.8 and 0.9. - Killer factor: Neutral
Metabolikus jellemzők	<ul style="list-style-type: none"> - Alacsony alcohol/cukor hozam - Magas gliceroltermelés (7-8g/l) - Alacsony Illósav termelés - Kénvegyületek közepesen alacsony termelése (SO₂, H₂S) és alacsony SO₂ összetétel - Magasabb rendű alkoholok és észterek erős termelése (különösen fenil-2-etanol és etil-észterek) - Glikozidos kötésű illó aromák közepes mértékű felszabadítása

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

▪ Prémium elegáns fehérborokhoz:

A **SafCEno™ GV S107** olyan borászoknak ajánlott akik törekednek a boraiknak a kerekéget és az aromatikus komplexitást megadni, főleg az elegáns fajtákhoz erőteljes aroma prekursor nélkül, mint például a Chardonnay.

Köszönhetően az analitikai és az aromatikus tisztaságának, tökéletesen alkalmas magas alkoholú, és magas pH-jú érett szőlőből készült borokhoz amiket hordóban erjesztettek/ érleltek seprőn és keresztül ment a malolaktikus erjedésen. Az édes és hosszan tartó vége előnyt biztosít a rövid érlelésű prémium fehérboroknak.

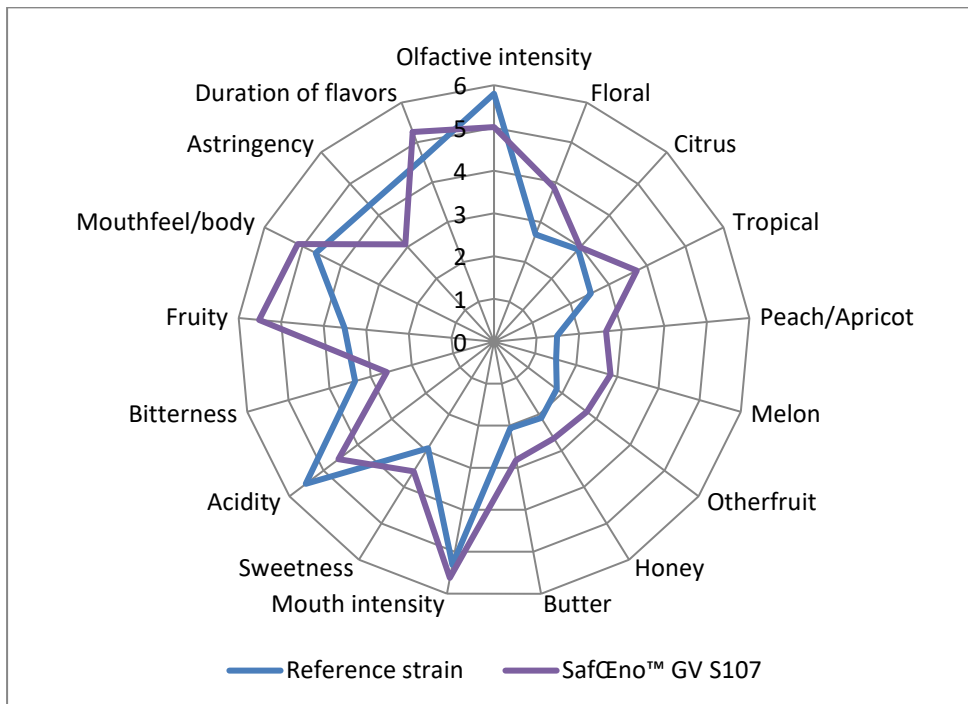
▪ Friss gyümölcsös, és virágos fehérek:

Az erjesztés területén a **SafCEno™ GV S107** a virágos és gyümölcsös magas alkoholok és észterek támogatására karakterizált (inkább mint az izoamil acetát). A sokoldalúsága révén, segíti a virágos és citrusos aromák (terpének, és C13-norizoprenoidok) kioldódását a szőlőből. A **SafCEno™ GV S107** gyengéden támogatja az aromás fajtákat mint, a **Viognier, Chenin Blanc, Riesling, Gewürztraminer...** miközben mindig hozza a friss és kiegyensúlyozott ízérzetet a szájban.

The obvious choice for beverage fermentation    



PRÓBA



A **SafEno™ GV S107** különösképpen a Premium Chardonnay-hoz lett szelektálva az organoleptikus profiljához való adaptációja miatt.

Mikrovinifikáció a US West Coast Hhardonnay-n, 14.9% v/v, YAN/Sugar: 0.99, pH 3.2, 14-15°C-on (57-59°F) erjesztve folyamatosan. A kóstolás 9 kiképzett bíráló által.

ALKALMAZÁS

- **Óvatosan öntse a kívánt mennyiségű élesztőt tízszeres mennyiségű 30-35°C-os vízbe**, egy széles edénybe
- Ügyeljen arra, hogy befedje a víz teljes felszínét, létrehozva egy vékony élesztőrteget.
- **Pihentesse 20 percig!**
- **Óvatosan keverje meg, hogy teljes mértékben rehidratálódjon az élesztő**, elkerülve a csomósodást.
- **Fokozatosan duplázza meg az élesztőoldat mennyiségét must hozzáadásával**, közben keverje a mixet, így az élesztő starter hőmérséklete csökken és az élesztő aktivációja elkezdődik.
- **Pihentesse 10 percig!**
- **Homogenizálja és levegőztetett szivattyúzással juttassa be az élesztőstartert az erjesztőtartályba.**

ADAGOLÁS

Nem gyöngyöző fehérborok: 20 g/hl

CSOMAGOLÁS

20 darab egyenként 500g-os vákuumcsomagolt zacskó, kartondobozban (a teljes doboz nettó 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 termelése 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 adatain 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.