

 **Testes...de sima vörösborokhoz**



SafCEno™ HD S135



ÖSSZETEVŐK

Élesztő (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulgeálószer: E491 (szorbitán-metabiszulfát)

SZÁRMAZÁS

A **SafCEno™ HD S135**, két Lesaffre törzs keresztezéséből származik, azzal a céllal, hogy egyesítse a legjobb tulajdonságokat, bevonja a polifenolokat és ellenálljon a nehéz erjedési körülményeknek közepes érlelésű gyümölcsös vörösborok esetén.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Erjesztési képesség

- Gyors alkoholos erjedésindító és gyors erjedéskinetika
- Magas alkoholtűrő képesség: >15% v/v.
- Optimális erjesztési hőmérséklet: 17-24°C (63-75°F)
- Jó fruktóz asszimiláció
- Alacsony nitrogén igény

Metabolikus jellemzők

- Killer faktor: semleges
- Magas polifenol extrakció jó színtabilitással
- Színtabilizáció
- Tanninminőség és reakcióképesség
- Közepes-magas glicerol képzés
- Alacsony SO₂ képzés
- Magasabbrendű alkoholok és észterek képzése

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

▪ Kerek Prémium vörösborok

A **SafCEno™ HD S135** azokhoz a **vörösborokhoz ajánlott, amelyek erősségét sejmes profiljuk adja.** Ez a törzs kiválóan vonja ki a bor polifenoljait, de képes a kerek, jól kiegyensúlyozott struktúra kialakítására is. Ez a tulajdonság fokozható az alacsony almasav-felhasználásnak köszönhetően. Ez kedvező az alkoholos és malolaktikusfermentáció közötti időszakra, mint a mikro-oxigénezés.

▪ Aromafokozó

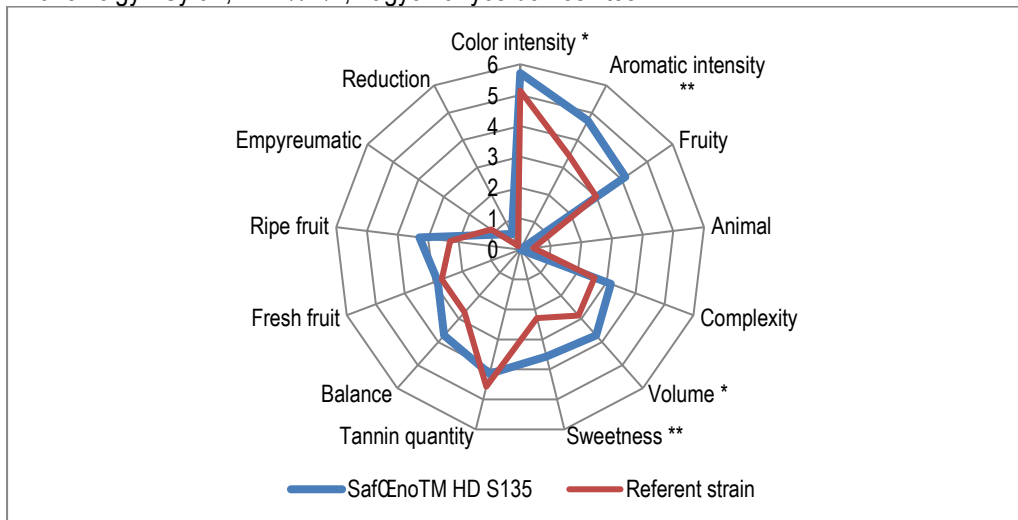
A **SafCEno™ HD S135 hozzájárul a gyümölcsös vörösborok előállításához, inkább az érett piros/fekete gyümölcsökre orientálva.** Különösen alkalmas olyan fajtákhoz mint a **Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese and Grenache.**

The obvious choice for beverage fermentation    



PRÓBA

Rhône völgy - Syrah, 14.2% v/v, hagyományos borkészítés



SafCEno™ HD S135 erősíti a érzékszervi tulajdonságokat, ezzel egy erős színű és lágy bort adva intenzív gyümölcsös jegyekkel.

7 élesztővel tesztelt
7 profi kóstoló
Szignifikáns határérték: * < 5%, ** < 1%

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: 20 g/hl

CSOMAGOLÁS

Kartonban 20 db vákuumsomagolt zacskó, egyenként 500g (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.