

 **Tökéletes választás az elegáns gyümölcsös vörösborokhoz**



SafCeno™ NDA 21



ÖSSZETEVŐK

Élesztő (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulgeálószer: E491 (Szorbitán-monosztearát)

SZÁRMAZÁS



A **SafCeno™ NDA 21** –et a szicíliai **Nero d'Avola** eredeti régiójában izolálták spontán erjedésekből.

A törzs a **regionális szőlészeti-borászati kutatóintézet** és a legjobb szicíliai borászatok 4 évig tartó közös kutatásának eredménye.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

- Erjesztési képességek** - Erős erjesztés és gyors erjedéskinetika
- **Nagyon jó alkoholtűrő képesség: 16% v/v.**
- Alacsony – közepes nitrogénigény
- Metabolikus jellemzők** - Cukor/ alkohol hozam: **17.6 g/l 1% v/vra**
- **Magas glicerol hozam: akár 8 g/L***
- Kénvegyületek és etil-karbamát kis mennyiségben keletkezik
- Alacsony acetaldehid képzés: <26 mg/L* és illósavasság: < 0,25 g/L (ecetsav)*
- Komplex és érdekes buké a magasabb rendű alkoholok közepes mennyiségű keletkezésének köszönhetően
- **Színezőanyagok kis mértékű felszívódása**

* átlagértékek 6 különböző, 3 préseléssel végzett borkészítési eljárásból

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

- **Újvilági típusú vörösborokhoz:**

A **SafCeno™ NDA 21** használata javasolt olyan **harmónikus, erőteljes és gyümölcsös vörösborokhoz, melyek rövid ideig erjedtek.** Mivel az **NDA 21** magas glicerol hozamú ezért kellemesen kerek és kiváló általános egyensúlyú végterméket ad. Ezen felül, a sejtfalak kis méretű színanyag megkötése miatt a bor **színe intenzív** lesz.

A **SafCeno™ NDA 21** optimális eredményt ad a nemzetközi fajtáknál, mint a **Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah.** Az **SafCeno™ NDA 21** közkedvelt a mediterrán fajtáknál is, mint a **Mourvèdre** és a **Carignan.** A kész borok intenzív és tartós, **gyümölcsös és fűszeres jegyekkel** rendelkeznek.

Származása miatt a **SafCeno™ NDA 21** felerősíti a **Nero d'Avola** fajtajellemzőit!

* 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 gyöngyözőborok: 20 g/hl

Az erjesztés újbóli beindítása: 30 - 40 g/hl

CSOMAGOLÁS

Kartonban 20 db vákumsomagolt zacskó, egyenként 500g (Teljes karton tömege:10 kg)

Kartonban 1 db vákumsomagolt doboz, 10 kg-os (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..