

Az indító élesztő!



SafCEno™ SC 22



ÖSSZETEVŐK

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

SZÁRMAZÁS

A **SafCEno™ SC 22** volt a legelső borkészítésre szelektált törzs tekintettel a változatok fajtakarakterekre és a szabályos és teljes erjesztés kinetikára. Kiváló erjesztőszer.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

- Erjesztési képességek** - Gyorsan beinduló erjedés
- Alkoholtűrő képesség 15% v/v.
- **A cukor szabályos és teljes kieresztése**
- Erjesztési hőmérséklet: 12-től, 35°C-ig
- **Közepes nitrogén igény:**
150 és 180 mg/l közötti szabad nitrogén esetében 20 g/hl Springferm® és 20 g/hl DAP hozzáadása szükséges az élesztős beoltásnál
- Metabolikus jellemzők** - Cukor/alkohol hozam: **17.2 g/l 1 % v/v-ra**
- **Nagyon alacsony illósav - (<0.15 g/L) és SO₂ - termelés**
- Átlagos glicerol hozam: 4g/L

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

▪ Prémium vörösborok

A **SafCEno™ SC 22** a legjobb bordeaux-i birtokok által kiválasztott törzs, így kiválón alkalmazható **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot** fajtákhoz. Gyors erjedés indulást, és **kiváló erjedés szabályozottságot, minőségi és kellemes terroir-jellemzőket** jól kifejező borokat eredményez.

▪ Hordós erjesztés vagy érlelés

A **SafCEno™ SC 22** ideális hordós erjesztéshez. Ez a törzs akár hőmérséklet szabályozás nélkül is szabályosan erjeszt, és az erjedés közben keletkező hőmérséklet ritán emelkedik 30°C fölé, így az erjedés megakadásának kockázata alacsony. A **SafCEno™ SC 22** kiválóan teszi lehetővé a hordós erjesztéshez kapcsoló aromák kifejeződését.

▪ Fehér- és rozéborok

A **SafCEno™ SC 22** egy semleges törzs, ami lehetővé teszi finesz borok készítését a fajtajelleg megtartása mellett. Alkalmos fehér illatos fajták (Chenin Blanc, Viognier) alacsony hőmérsékleten, hosszú ideig tartó seprőn érlelése mellett is az erjesztésre.

* 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    



HASZNÁLAT

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 rehidratálással, vagy rehidratálás 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 rehidratálással:**

- 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 borok: 20 g/hl

Erjesztés újbóli beindítása: 30 - 40 g/hl

CSOMAGOLÁS

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

Kartonban 1 db vákumcsomagolt 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 adattalján 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.