

 **Krioofil törzs a „nouveaux” típusú vörös-, és rozé borok előállításához!**



SafOeno™ STG S101



ÖSSZETEVŐK

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

SZÁRMAZÁS

SafOeno™ STG S101 törzset Beaujolais régióban szelektálták; magas észtertermelésre képes alacsony hőfokon.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

Erjesztési képességek

- Gyorsan beinduló erjedés
- Szabályos és állandó erjedés 8 °C-tól
- **Közepes nitrogénigény:**
150 és 180 mg/l közötti szabad nitrogén esetén 20 g/hl Springferm® és 20 g/hl DAP hozzáadása szükséges az élesztőbeoltáskor és fermentáció harmada- közepe táján 10 g/hl Springferm® és 10 g/hl DAP lehetőség szerint.
- Jó alkoholtűrő képesség.

Metabolikus jellemzők

- Cukor/alkohol hozam: 16,5 g/l 1% v/v-ra
- Alacsony illósavtermelés (kevesebb, mint 0,18 g/l)
- Nagyon alacsony SO₂-termelés
- Kis mennyiségű kozmaalkohol képződés
- **Kiváló autolizáló képesség, ami segíti a malolaktikus erjedést**
- **Magas észtertermelés**

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

Fiatal vörös- és rozéborok

- Mivel jól tűri a hideget, a **SafOeno™ STG S101** ideális törzs vörös-, fehér- és rozéborok készítésére 8-10 °C között. Ajánlott olyan mustokhoz is, amelyeknél az erjesztés előtt **hideg macerálást** végeztek.
- A **SafOeno™ STG S101 gyümölcs- és virágaromákat (különösen észtereket fermentáció alatt)** termel, így a legjobb törzs a szénsavas macerálással vagy hőkezeléssel (termovinifikálás) feldolgozott **primőr** borokhoz, valamint **rozéborokhoz**. A borok utóíze friss és könnyű.
- Származásának köszönhetően a **SafOeno™ STG S101** különösen alkalmas **Pinot Noirhoz** és **Gamay-hez**, valamint más könnyű kékszőlő-fajtákhoz, ha friss fogyasztásra szánt borokat készítenek (fiatal Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache).

* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.F. Powell & J. Boekhout, 2011.

OE_L_EN_SafOeno™ STG S101

Rev :NOV2017 – Page 2/2

The obvious choice for beverage fermentation    



ALKALMAZÁS



A Lesaffre szakmai tudása és az élesztőgyártási eljárás folyamatos fejlesztése az általa gyártott **száritott élesztők kivételes minőségét** eredményezték, melyeknek nagyon **széles a felhasználhatósági területe, hideg rehidratálással, vagy rehidratálás nélkül is felhasználhatóak akár, anélkül, hogy ez befolyásolná az élesztő életképességét, kinetikus és/vagy analitikai profilját.**

Közvetlen beoltás:

- Öntse az élesztőt legalább **10-szeres mennyiségű must felületére** (ha lehetséges közvetlenül a tartályba vagy fehér és rozé boroknál az ülepítést követő fejtés közben). Óvatosan keverje el, hogy elkerülje a csomóképződést, vagy összetörje a csomókat. **Azonnal juttassa be az erjesztőtartályba, levegőztetett szivattyúzással vagy homogenizálja a tartály tartalmát.**

Előzetes rehidratálással:

- Öntse az élesztőt **10-szeres mennyiségű, szobahőmérsékletű csapvíz felületére**. Óvatosan keverje el, hogy elkerülje a csomóképződést, vagy összetörje a csomókat. **Várjon 20 percig és helyezze át levegőztetett szivattyúzással az erjesztőtartályba!**

ADAGOLÁS

Nem gyöngyöző fehér- és vörösborok: 20 g/hl

Az erjesztés újbóli beindítása: 30-40 g/hl

CSOMAGOLÁS

20 db, egyenként 500 g-os vákuumcsomagolt zacskó, kartondobozban (Teljes karton tömeg: 10 kg)

1 db 10 kg-os vákuumcsomagolt élesztő kartondobozban (Teljes karton tömeg: 10 kg)

GARANCIA

Élesztőink magas szárazanyag-tartalma optimális tárolást biztosít eredeti csomagolásban, legfeljebb 20 °C-os hőmérsékleten (3 évig), és legfeljebb 10 °C-os hőmérsékleten ennél is tovább (4 évig).

A Fermentis® garantálja, hogy a termék megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fent említett tárolási körülmények között a lejáratú időig.

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.