

 **Fajtakarakter optimális megjelenéséhez**

SafCeno™ UCLM S325



ÖSSZETEVŐK

Élesztő (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulgeálószer E491 (szorbitán-monosztearát)

ERREDET

A **SafCeno™ UCLM S325** -et a Castilla La Mancha Egyetemen szelektálták, mivel képes a fehérborok struktúráját megerősíteni, miközben optimalizálja a karakterük kifejezését.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

- | | |
|------------------------------|--|
| Erjesztési képességek | <ul style="list-style-type: none">- Gyorsan beinduló erjedés- jó erjesztési képesség tisztított mustoknál- Alkohol tolerancia: nem ajánlott 13% v/v. fölött megfelelő tápanyagok nélkül- Komoly nitrogénigény: A mustban 150 és 180 mg/l közötti szabad nitrogén esetében, ez a törzs legalább 2 nitrogén adagolást igényel 20 g/hl Springferm® és 20 g/hl DAP hozzáadása szükséges az élesztős beoltásnál, és 20g/hl DAP és Springferm™ hozzáadása szükséges az erjedés időtartamának egyharmada és fele között.- Erjesztési hőmérséklet: 12 - 35°C |
| Metabolikus jellemzők | <ul style="list-style-type: none">- Cukor/alkohol hozam: 16.5 g/L 1%v/v-ra- Alacsony illósav, SO₂, és acetaldehid termelés (kevesebb mint 24 mg/L)- Magas glicerol hozam: 10 g/L- β-glükózidáz-tevékenység növeli a terpénes fajták aromapotenciálját |

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

▪ Alacsony struktúrájú borok

Magas gliceroltermelésével ez a törzs struktúráját ad a könnyű és illatos fajtáknak (Airen, Trebbiano, Chardonnay).

▪ Illatos fajták

β-glükózidáz – tevékenysége miatt segíti az **illatos fajták** (Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Gris) **aromáinak kifejeződését**, de a **SafCeno™ UCLM S325** nagyon jó eredményt ad a **nagyon illatos fajtáknál**, mint a Sauvignon Blanc, és a Sémillon.

13% v/v felett a **SafCeno™ UCLM S325** metabolizmusában zavar keletkezhet. Ezért édesborok készítéséhez kiválóan alkalmazható. 13% v/v felett tápanyagok vagy, a **SafCeno™ UCLM S325** használata kiegészítve a **SafCeno™ BC S103** hasznos lehet a tökéletes erjesztéshez, az aromapotenciál megőrzésével.

* 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

- ☞ **Gyengéden szórja** a kívánatos mennyiségű élesztőt **tiszeres mennyiségű 30-35°C**-os vízbe. Figyeljen, hogy a vízfelületen egy vékony réteget képezve teljesen lefedje azt.
- ☞ **Pihentesse 20 percig.**
- ☞ **Finoman** keverje el az élesztőt, és ügyeljen a csomómentességre.
- ☞ **Fokozatosan növelje duplájára az élesztő-szuszpenzió térfogatát must hozzáadásával a tartályból**, eközben ügyeljen az oldat megfelelő keverésére, így a vizes oldat hőmérséklete csökken, és az élesztő aktivitás megindul.
- ☞ **Pihentesse 10 percig.**
- ☞ **Levegőztetett szivattyúzással** juttassa be és homogenizálja az élesztőstartert a tartályba

ADAGOLÁS

Nem gyöngyöző borok 20 g/hl - 30g/hl

Magas alkoholfok-potenciálú mustoknál : 20g/hl + 20g/hl of SafCEno™ BC S103 az erjedés közepén (előzetes akklimatizálással)

CSOMAGOLÁS

Kartondobozban 20 db vákuumsomagolt zacskó egyenként 500 g (Teljes tömeg: 10 kg)
Kartondobozban 1 db vákuumsomagolt doboz, 10 kg (Teljes tömeg: 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.