

 ERŐTELJES PRÉMIUM VÖRÖSBOROKHOZ

SafEno™ UCLM S377



ÖSSZETEVŐK

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

SZÁRMAZÁS

A **SafEno™ UCLM S377**-et a Castilla La Mancha Egyetemen szelektálták a nagyon strukturált hosszú érlelésű vörösborok készítésének képessége miatt.

BORÁSZATI JELLEMZŐK

- Erjesztési képességek**
- Gyors erjedés indulás
 - **Meglehetősen lassú erjedéskinetika**
 - **A cukrok teljes kieresztése**
 - Alkohol tolerancia: 14-15 % v/v.
 - Erjesztési hőmérséklet: 16 - 35°C. **Ez a törzs érzékeny a nagy hőmérsékletingadozásokra, szabályos erjesztési körülményekre van szüksége.**
 - **Magas nitrogén igény:** 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.
 - **Erős SO₂ -tűrő képesség**
- Metabolikus jellemzők :**
- Cukor/alkohol hozam: 16.5 g/L 1% v/v-ra
 - Alacsony illósav- (< 0.25 g/L) és acetaldehyd-termelés (<28 mg/L)
 - Nem termel kénvegyületeket
 - **Magas glicerolhozam : 10 g/L**

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

▪ Mediterrán stílusú fajtákhoz

A **SafEno™ UCLM S377**-t azért szelektálták mert nem változtatja meg a terroir-jegyeket is a fajtajellemzőket. Lehetővé teszi olyan fajták fajtajellemzőinek felerősítését, mint a **Syrah, Mourvèdre, a Tempranillo,** és a **Grenache,** valamint egyéb napsütést kedvelő fajták.

▪ Prémium vörösborokhoz

A **SafEno™ UCLM S377** kiváló eredményt ad a testes de jó egyensúlyú boroknál. **Meglehetősen lassú erjedéskinetikája** tökéletesen alkalmassá teszi olyan borok készítéséhez, melyen **10 napnál hosszabb erjedési macerálást** kapnak, ez lehetővé teszi a borász számára, hogy finom struktúrájú borokat készítsen. Az erjedés során a **progresszív alkohol termelés kedvez a polifenol extrakciónak.**

Az így előállított borok jó **érlelési potenciállal** rendelkeznek (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah) és **jelentős beltartalmi értékekkel** is bírnak, köszönhetően a **SafEno™ UCLM S377** magas glicerol termelésének köszönhetően.

* C.P. Kurtzman, J.W. Fell és T. Boekhout 2011-es « *The Yeasts, A Taxonomic Study (Élesztők, taxonómiai tanulmány)* » (5. kiadás) könyve alapján..

ALKALMAZÁS

The obvious choice for beverage fermentation    



- ☞ **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 gyöngyözőborok: 20 g/hl

Az erjesztés újbóli beindítása: 30 - 40 g/hl

CSOMAGOLÁS

Kartondobozban 20 db vákumcsomagolt zacskó egyenként 500 g (Teljes tömeg: 10 kg)

Kartondobozban 1 db vákumcsomagolt 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 adataiban 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..