

 **Az erjedés biztonságáért és a másodlagos erjesztéshez**

SafCEno™ VR44



ÖSSZETEVŐK

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

SZÁRMAZÁS

A **SafCEno™ VR 44** kiváló erjesztési tulajdonságokkal rendelkezik, valamint nagyon jól helyt áll szélsőséges borkészítési körülmények között (Fermentis® szelekció).

BORÁSZATI JELLEMZŐK

- | | |
|------------------------------|--|
| Erjesztési képességek | <ul style="list-style-type: none">- Killer-típusú törzs, jó ülepitő- és gyors erjedésindító képességekkel rendelkezik- A cukrok szabályos és teljes kiejesztése- Erjesztési hőmérséklet: 10°C-tól 40°C-ig- alkoholtűrő képesség: 16% v/v- Alacsony nitrogén igény |
| Metabolikus jellemzők | <ul style="list-style-type: none">- Cukor / alkohol hozam: 16.5 g/l 1% v/v-ra- Alacsony acetaldehid képzés (<30mg/l) and SO₂ - termelés- Gyenge habképződés |

FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

SafCEno™ VR 44 megfelelő minden típusú alkalmazásra, akár nehéz borkészítési körülmények között is.

▪ **Vörösborok:**

Erjesztési jellemzői miatt a **SafCEno™ VR 44** lehetővé teszi a **magas minőségű** (presztízs) **vörösborok készítését, tiszta-, és terroir- jellemzőkkel** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

▪ **Másodlagos erjedés:**

Főleg **másodlagos erjesztéshez** használt (palackban klasszikus módszerrel vagy tartályban) a **SafCEno™ VR 44** kiváló eredményt ad minden típusú gyöngyözőbarnál.

▪ **Fehérborok:**

Ideális szabályozott hőmérsékleten történő erjesztéshez (Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

* 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    



ALKLAMAZÁS

- ☞ **Gyengéden szórja** a kívánatos mennyiségű élesztőt **tiszteres 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 fehér- és vörösborok: 20 g/hl

Az erjesztés újbóli beindítása: 30 to 40 g/hl

Másodlagos erjedés: 15 to 40 g/hl

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 termelése 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..