



SafOEno™ HD A54

INGREDIENTE

Drojdie (Hybrid *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), emulsifiant: E491 (monostearate de sorbitan)

ORIGINE

SafOEno™ HD A54 a fost creata in cadrul programului de hibridizare a compartimentului R&D a Lesaffre. Scopul a fost sa evedentieze aromele florale fermentative, alcoolii superiori fructati si esterii acetati, mentinand in acelasi timp o fermentatie curate specifica vinurilor light tinere.

CARACTERISTICI OENOLOGICE

Abilitati de fermentare

- Fenotip Killer
- Putere moderata de implantare
- Faza lag medie si **cinetica medie spre rapida**
- **Toleranta buna la alcool: pana la 15% v/v**
- **Temperatura optima de fermentare: 14-30°C**
- Asimilare buna a fructozei
- Nec. de azot asimilabil mediu: $\text{ratia } \frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Zahar initial (g/L)}} \geq 0.8$

Caracteristici metabolice

- Consum de acid malic mediu, **mentinand aciditatea totala ridicata**
- Productie de glicerol medie spre ridicata
- Productie moderata de aciditate volatila si **foarte scazuta de aldehida acetica**
- Productie/combinat medie de H₂S si **foarte scazuta de SO₂**
- **Productie foarte ridicata de 2-feniletanol, alcool izoamilic si acetatii lor**
- Eliberare ridicata de β-damascenone

SUGESTII DE UTILIZARE

- Pentru vinuri albe si roze cu note amilice puternice

Datorita productiei extraordinar de ridicate de alcool izoamilic / acetat de izoamil si 2-feniletanol / 2-fenil acetat , SafOEno™ HD A54 aduce vinului tau **note intense de fructe ce amintesc de banane, bomboane si capsuni.**

Capacitatea ei de a mentine **aciditatea totala ridicata** si conferirea de **rotunjime si dulceata** duce la un echilibru foarte "gourmet".

- Pentru vinuri cupaj baza

Productia moderata de esteri etilici ai acestei tulpini, combinat cu productia foarte ridicata de acetat de izoamil, actioneaza ca un potentiator de aroma, permitand **intarirea intensitatii aromatice** a vinului, in particular a **notelor fermentative**. Acestea fac din aceasta tulpina un adevarat instrument ce da **valoare bazelor neutre sau aduc complexitate bazelor aromate**. Aceasta proprietate contribuie la indepartarea aromelor verzi, datorate recoltarii timpurii a strugurilor, pentru a obtine vinuri incantatoare.

Avand in vedere productia scazuta de SO₂, aceasta tulpina este recomandata pentru **vinuri cu continut scazut de SO₂ si fermentate malolactic.**

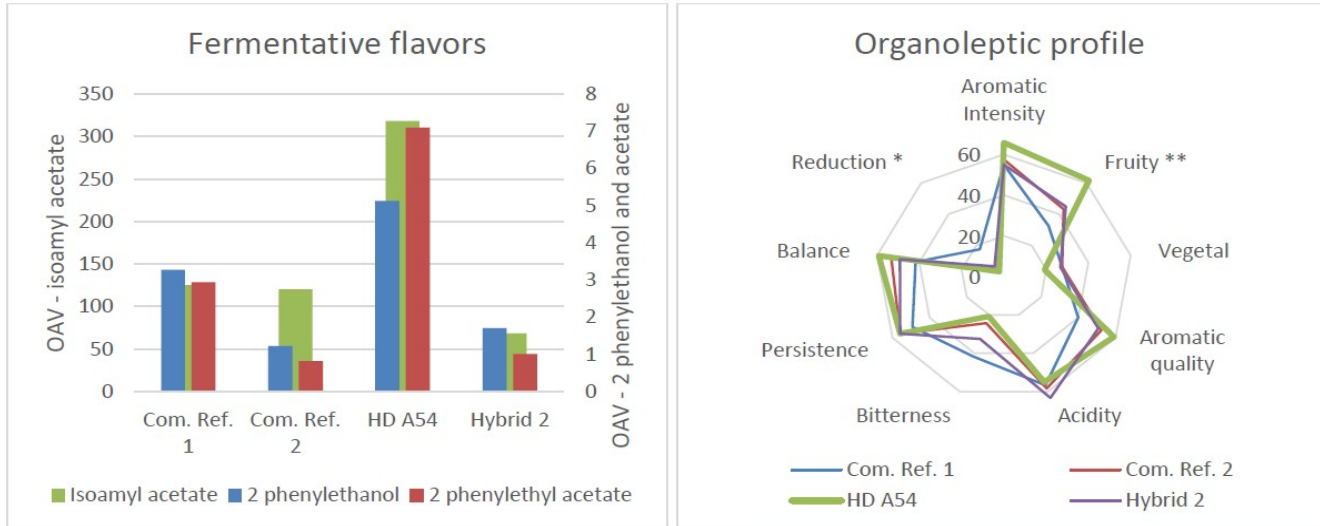
SafOEno™ HD A54 va ajuta vinificatorii sa **dea valoare vinurilor tinere non-varietale.**

The obvious choice for beverage fermentation    



TEST

Melon de Bourgogne, Valea Loirei, 12.2% v/v, Corectia cu DAP de la YAN/S = 0.3 la 1 si corectia turbiditatii (60 NTU) cu 30g/hl SpringCell la inocularea drojdiei, temperatura constanta de fermentare 18°C.
12 degustatori profesioniști. (* significant at 5%, ** 1%) OAV: Odor Active Value (Concentration/Perception threshold)



USE

- **Turnați încet** cantitatea de drojdie într-o cantitate de apă de zece ori greutatea sa, la o temperatură de 30-35°C într-un vas larg. Acoperiți toată suprafața apei creând un strat subțire de drojdie. Lăsați timp de 20 de minute.
- **Amestecați încet** pentru a finaliza rehidratarea drojdiei, evitând formarea de aglomerari înainte de aclimatizare.
- **Dublați treptat** volumul suspensiei de drojdie adăugând must din rezervor în timp ce amestecați, pentru ca temperatura mii de drojdie să scadă, iar activarea drojdiei să înceapă.
- Lasati timp de 10 minute.
- Omogenizati si transferati cu o pompa in mod deschis imediat in rezervorul de fermentare.

DOZARE

Vinuri albe si roze: 20-30 g/hl, imediat dupa deburbare

AMBALARE

Bax cu 20 de pungi vidate, a cate 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 kg)

GARANTIE

Procentul ridicat de substanta uscata din drojdiile noastre asigură la o depozitare optimă în ambalaj original la o temperatură de maximum 20°C (pentru 3 ani) și 10°C pentru 4 ani.

Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

Fiecare drojdie Fermentis® este dezvoltată în baza unei scheme de producție specifice și beneficiază de cunoștințele grupului Lesaffre, lider mondial în producția drojdiei. Acest lucru garantează cel mai ridicat nivel de puritate microbiologică și o activitate de fermentație maximă.

Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.

