

 **Vinuri albe elegante, terpenice fresh**



## SafOeno™ HD T18

### INGREDIENTE

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

### ORIGINE

SafOeno™ HD T18 a fost creata in cadrul programului de hibridizare a compartimentului R&D a Lesaffre. Scopul a fost sa se selecteze o tulpina care sa exprime aromele terpenice varietale combinat cu un gust echilibrat si o fermentatie curata.

### CARACTERISTICI OENOLOGICE

#### Abilitati de fermentare

- Fenotip Killer
- Putere medie spre mare de implantare
- Faza de lag scazuta spre medie cu o cinetica ridicata si regulata
- Toleranta buna la alcool: pana la 15% v/v
- Temperatura optima de fermentare: 10-30°C
- Asimilare buna a fructozei
- Necesari redus de azot:  $\frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Initial sugar (g/L)}} \geq 0.7$

#### Caracteristici metabolice

- Consum redus de acid malic
- Productie medie de glicerol
- Productie scazuta de aciditate volatila
- Productie scazuta spre medie de H<sub>2</sub>S
- Productie/combinat scazuta spre medie de SO<sub>2</sub>
- Productie echilibrata de esteri acetat etilici
- Favorizeaza eliberarea si mentinerea terpenelor

### SUGESTII DE UTILIZARE

- Vinuri albe fresh si terpenice complexe

SafOeno™ HD T18 creste potentialul aromatic al soiurilor terpenice cum ar fi Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris... gratie eliberarii de terpenoli si  $\beta$ -damascenone sustinut si de o productie echilibrata esteri etilici, care intaresc complexitatea vinului. In particular imbunatatesc notele fresh florale si de citrice.

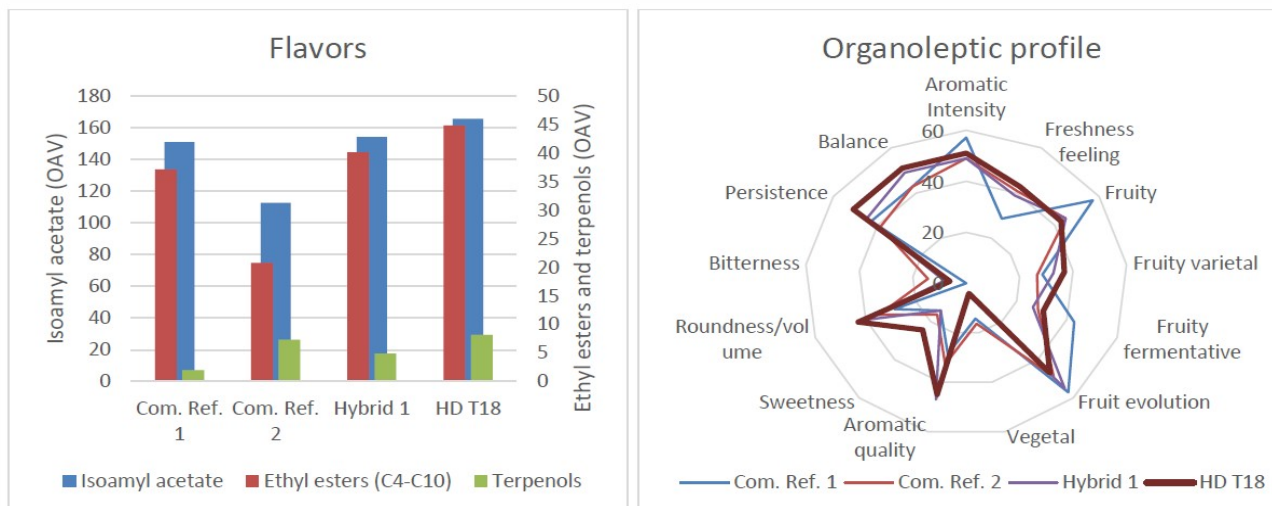
Profilul fermentativ curat adica evitarea produsilor de metabolism nedoriti, combinat cu proprietatile ei aromatice, ofera vinificatorului un instrument pentru a elabora vinuri albe varietale fresh si complexe.

The obvious choice for beverage fermentation 



## TEST

Viognier, Languedoc Roussillon, 12.6% v/v, Corectie cu DAP de la YAN/S = 0.4 la 0.9 si corectia turbiditatii de la 2 to 100. NTU cu 10g/hl SpringCell la inoculare. Temperatura de fermentare: 17-19°C. 7 degustatori profesionali. 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

Vin alb linistit: 20 g/hl

## 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.*