

 **Tulpina pentru vinuri albe premium**
SafCEno™ GV S107**INGREDIENTE**

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulsificator: E491 (monostearat de sorbitan)

ORIGINE

Tulpina **SafCEno™ GV S107** a fost izolată din 6 zone viticole din Portugalia din 1.500 de tulpini, în cadrul unui doctorat cu durată de 3 ani, pentru abilitățile sale de accentuare a calităților soiurilor nobile de struguri pentru vinuri albe premium.

CARACTERISTICI**Abilități de
fermentație**

- Cinetică în funcție de pH: medie înceată < pH 3.5 < rapidă
- Spectru larg al temperaturii de fermentație: 10-35 °C (50 – 95°F), foarte rezistentă la temperaturi joase
- Bună toleranță la alcool: > 15% vol./vol.
- Rezistență ridicată la SO₂
- Necesitar mediu de azot: raport YAN (mg/L) / Zaharuri (g/L) între 0,8 și 0,9.
- Factor Killer: Neutru

**Caracteristici
metabolice**

- Randament scăzut alcool/zahăr
- Producție ridicată de glicerol (7-8g/l)
- Producție scăzută de aciditate volatilă
- Producție medie-joasă de compuși cu sulf (SO₂, H₂S) și combinație redusă de SO₂
- Producție ridicată de alcooli superiori (în special fenil-2-etanol) și esteri (în special esteri de etil)
- Degajare medie de arome volatile glicozidice

SUGESTII DE UTILIZARE

- **Vinuri albe elegante, premium:**

SafCEno™ GV S107 este recomandat **vinificatorilor care caută să îmbunătățească rotunjimea și complexitatea aromatică a vinurilor albe, în special pentru soiurile elegante fără precursori majori de aromă precum Chardonnay.**

Datorită purității sale analitice și aromatice, se potrivește **perfect vinurilor albe corpolute, cu conținut ridicat de alcool și un pH ridicat** obținute din struguri coapti, **fermentate în butoaie și/sau maturate pe drojdii și supuse fermentației malolactice.** Notele sale finale dulci și de durată vor oferi un avantaj real vinurilor albe premium, cu durată scurtă de maturare.

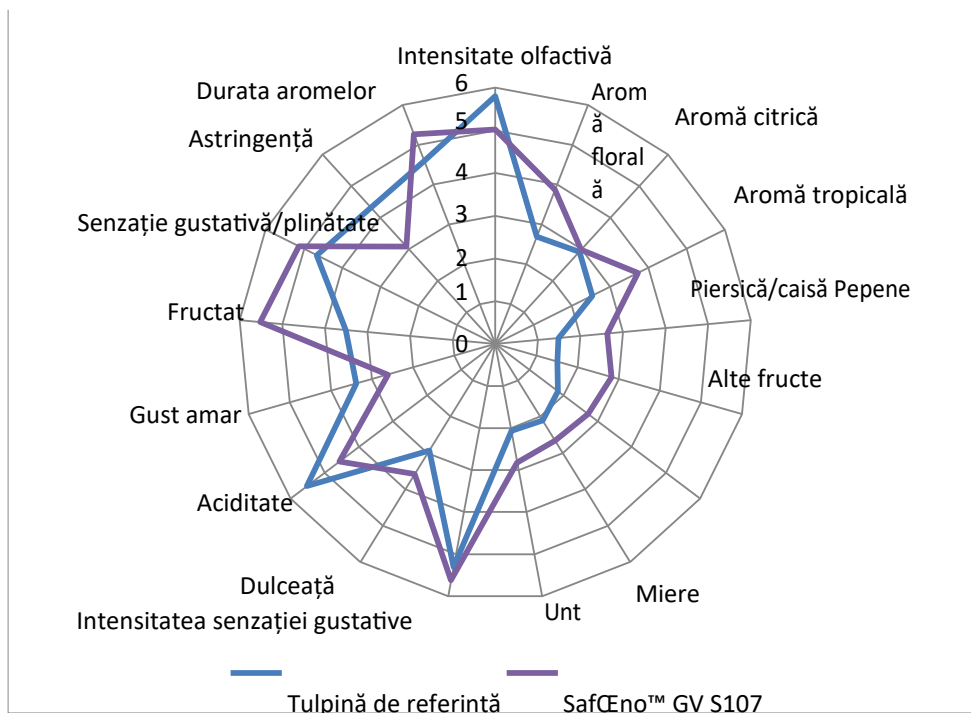
- **Vinuri albe proaspete, fructate și florale:**

Dpdv al fermentației, **SafCEno™ GV S107** este caracterizat de promovarea alcoolilor superiori și esterilor floral și fructați (nu acetat de izoamil). Aceasta ajută la eliberarea aromelor florale și citrice (terpene și C13-Norisoprenoide) din struguri. Astfel, **SafCEno™ GV S107 înobilează soiurile aromatice precum Viognier, Chenin Blanc, Riesling, Gewürztraminer, conferind un plus de prospețime și echilibru, cât și senzație gustativă persistentă.**

The obvious choice for beverage fermentation 



TEST



SafCEno™ GV S107 a fost selectat pentru profilul său organoleptic adaptat în mod ideal la Chardonnay.

Microvinificație pe Chardonnay-ul de pe Coasta de Vest a SUA, 14.9% v/v, YAN/Zahăr: 0.99, pH 3.2, fermentat la 14-15°C (57-59°F) temperatură constantă. Degustare de un juriu format din 9 specialiști.

UTILIZARE

- ☞ **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 aglomerări înainte de aclimatizare.
- ☞ **Dublați treptat volumul suspensiei de drojdie adăugând must din rezervor** în timp ce amestecați, pentru ca temperatura masei de drojdie să scadă, iar activarea drojdiei să înceapă.
- ☞ **Lăsați timp de 10 minute.**
- ☞ Omogenizați și transferați cu o pompă în mod deschis, imediat în rezervorul de fermentație.

DOZAJ

Vinuri albe linistite: 20 g/hl

AMBALAJ

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

GARANTIE

Procentul ridicat de substanță uscată 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.

