

 **Alegerea pentru vinuri roșii elegante, fructate**



**SafEno™ NDA 21**



## INGREDIENTE

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

## ORIGINE



**SafEno™ NDA 21** a fost izolat din fermentațiile spontane din regiunea **Nero d'Avola, Sicilia.**

Această tulpină este rezultatul unei cercetări de 4 ani realizată de **Institutul Regional de Viticultură**, în colaborare cu podgorii siciliene de prestigiu.

## CARACTERISTICI

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Abilități de fermentare</b>   | - Putere mare de fermentare, cu o cinetică rapidă a fermentației<br>- <b>Toleranță foarte buna la alcool: până la 16% vol./vol.</b><br>- Necesitar de azot direct asimilabil mic spre mediu  |
| <b>Caracteristici metabolice</b> | - Raport zahăr/alcool rezultat: <b>17.6 g/l pentru 1% vol./vol.*</b><br>- <b>Producție ridicată de glicerol: până la 8 g/L*</b><br>- Producție mică de compuși cu sulf și carbamat de etil<br>- Producție mică de aldehidă acetică: <26 mg/L* & aciditate volatilă: < 0,25 g/L (acid acetic)*<br>- Buchet complex și interesant, datorită unei producții medii de alcooli superiori<br>- <b>Adsorbție scăzută de pigmenți colorați</b> |

\* valori medii, obținute din 6 procese de fabricare a vinului din sucobținut în urma a 3 procese de zdrobire

## SUGESTII DE UTILIZARE

- **Pentru vinuri roșii de tip „Lumea Nouă”**

**SafEno™ NDA 21** se recomandă pentru producția de **vinuri roșii armonioase, puternice și fructate, cu perioadă scurtă de macerare.** Datorită producției sale ridicate de glicerol, **SafEno™ NDA 21** aduce rotunjime și un echilibru excelent produsului finit. În plus, adsorbția scăzută de pigmenți colorați de către membranele celulare permite producția unor vinuri cu o culoare intensă.

**SafEno™ NDA 21** oferă rezultate optime pe soiurile internaționale precum **Merlot, Cabernet Sauvignon și Syrah.** Este foarte apreciat și pe varietățile mediteraneene precum **Mourvèdre și Carignan.** Vinurile produse sunt caracterizate de **note de fructe & condimente intense și persistente.**

Data fiind originea sa, **SafEno™ NDA 21 conferă intensitate aromatică soiului Nero d'Avola.**

\* Conform « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell și T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



## UTILIZARE



Cunoștințele Lesaffre și îmbunătățirea continuă a procesului său de producție a drojdiei duc la obținerea unor **drojdii uscate de calitate excepțională, rezistente la o gamă largă de utilizări, inclusiv la rece sau fără rehidratare, fără ca aceste condiții să le afecteze viabilitatea și profilul cinetic și/sau analitic.**

Vinificatorii pot alege condițiile de utilizare adecvate nevoilor lor, precum:

### ☞ Inoculare directă:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de must de cel puțin 10 ori greutatea sa (eventual direct la suprafața rezervorului sau în timpul umplerii rezervorului, după deburbare, pentru vinuri albe și rosé). Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari.
- **Transferați cu o pompa, în mod deschis, imediat în rezervor** (sau omogenizați volumul rezervorului).

### ☞ Cu rehidratare inițială:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de apă de 10 ori greutatea sa, la temperatura camerei. Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari. **Așteptați 20 de minute și transferați cu o pompa, în mod deschis, imediat în rezervor.**

## DOZAJ

Vinuri linistite: 20 g/hl

Repornirea fermentației: 30 - 40 g/hl

## AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, cu o cantitate de 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 kg) Bax cu 1 punga vidată de 10 kg (Greutate netă a baxului: 10 kg)

## GARANTIE

Procentul ridicat de substanța uscată din drojdiile noastre asigură 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.*