

 Drojdia starter



SafCEno™ SC 22



INGREDIENTE

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

ORIGINE

SafCEno™ SC 22 a fost **prima tulpină** selectată pentru utilizarea în vinificație pentru respectul privind caracterul varietal al soiurilor și pentru cinetica sa de fermentare regulată și completă. Este un agent de fermentare excelent.

CARACTERISTICI

- | | |
|----------------------------------|---|
| Abilități de fermentare | <ul style="list-style-type: none">- Pornire rapidă a fermentației- Toleranță la alcool: 15% vol./vol.- Fermentație regulată și completă a zaharurilor- Temperatură de fermentație 12 - 35°C- Necesar mediu mediu de azot direct asimilabil(YAN):
Între 150 & 180 mg/L YAN este necesar să adăugăm 20 g/hl de Springferm + 20g/hl de DAP la inocularea drojdiei |
| Caracteristici metabolice | <ul style="list-style-type: none">- Randament zahăr/alcool rezultat: 17.2 g/l pentru 1% vol./vol.- Producție foarte mică de aciditate volatilă (<0,15 g/L) și SO₂- Producție medie de glicerol - 4g/L |

SUGESTII DE UTILIZARE

▪ Vinuri roșii premium

SafCEno™ SC 22 este drojdia preferată în rândul vinificatorilor din regiunea Bordeaux, fiind adaptată soiurilor de struguri precum **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot**. Permite pornirea rapidă a fermentației, apoi are o **cinetica regulată excelentă**, producând **vinuri fine, cu caracteristici de terroir**.

▪ Fermentația sau maturarea în butoi

SafCEno™ SC 22 este ideală pentru fermentarea în butoi. Chiar fără controlul temperaturii, drojdia fermentează regulat și temperatura nu depășește 30°C, ceea ce înseamnă că riscul de oprire a fermentației este foarte scăzut. În plus, permite o exprimare foarte bună a aromelor legate de maturarea în butoi.

▪ Vinuri albe & rosé

SafCEno™ SC 22 este o tulpină neutră, ce permite producția vinurilor de mare finețe, respectând caracterul varietal al soiurilor. Este adaptată și fermentației soiurilor albe aromatice la temperaturi joase cu o perioadă îndelungată de maturare pe drojdie (Chenin Blanc, Viognier).

* 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 au dus 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, 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

Repornire 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 cutie vidată de 10 kg (Greutate netă a baxului: 10 kg)

GARANTIE

Procentul ridicat de substanța uscată din drojdiile noastre asigură o depozitare optimă în ambalajul 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.