

Pentru vinuri roșii și rosé fructate!



SafEno™ STG S101



INGREDIENTE

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

ORIGINE

SafEno™ STG S101 a fost selectată în regiunea Beaujolais pentru **producția sa ridicată de esteri** indiferent de temperatura de fermentare.

CARACTERISTICI

- | | |
|---------------------------|---|
| Abilități de fermentare - | <ul style="list-style-type: none">- Pornire rapidă a fermentației. Cinetica constantă începută spre medie, în special la temperaturi joase- Concentrația alcoolică maximă recomandată: 13,5% v/v. Mai mare în condiții bune de fermentare- Domeniu recomandat de temperatură: 17-30 °C- Necesar mediu de azot direct asimilabil(YAN): Ratia YAN(mg/L) / Zahăruri(g/L) ≥0.8 |
| Caracteristici metabolice | <ul style="list-style-type: none">- Factor killer: neutru, putere bună de sedimentare la temperatura >17 °C- Producție foarte scăzută de aciditate volatilă și aldehidă acetică- Producție medie de SO₂, combinație medie- Capacitate excelentă de autoliză, ajutând astfel fermentația malolactică- Producție medie de alcooli superiori și ridicată de esteri |

SUGESTII DE UTILIZARE

- Pentru vinuri roșii tinere, light fructate

SafEno™ STG S101 dezvoltă **arome de fructe (în special esteri de fermentație) și flori**, și le păstrează chiar la temperaturi mari, fiind așadar, drojdia preferată pentru vinuri primeur obținute cu macerare carbonică sau termovinificare. Vinurile capătă note finale proaspete și ușoare.

Pentru roze și albe la temperatura joasă, SafEno™ STG S101 va aduce note fructate intense, complexe în timp ce arată o fermentație destul de lentă.

Datorită originii sale, SafEno™ STG S101 este potrivită pentru Pinot Noir & Gamay, cât și pentru alte soiuri roșii, dedicate vinurilor light cu vânzare timpurie (Young Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache)

* 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 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 roșe). Amestecați încet pentru a evita formarea aglomerarilor. **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 la robinet de 10 ori greutatea sa, la temperatura camerei. Amestecați încet pentru a evita sau sparge conglomeratele. **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 materii uscate 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.

