

 Pentru vinuri roșii premium puternice

SafCEno™ UCLM S377



INGREDIENTE

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

ORIGINE

Tulpina **SafCEno™ UCLM S377** a fost selectată de Universitatea Castilla La Mancha pentru abilitatea sa de a produce vinuri roșii foarte structurate, cu un proces îndelungat de maturare.

CARACTERISTICI

- Abilități de fermentare** -
- Pornire rapidă a fermentației
 - **O cinetică a fermentației mai degrabă lentă**
 - **Fermentatia totală a zaharurilor**
 - Toleranță la alcool: 14-15 % vol./vol.
 - Temperatură de fermentație: 16 - 35°C. **Această tulpină este sensibilă la schimbări bruște de temperatură, necesită condiții de fermentație stabile.**
 - **Necesar ridicat de YAN:** într-un must al cărui YAN disponibil se situează între 150 și 180 mg/L, această tulpină necesită cel puțin două suplimentări de azot (20g/hl DAP + 20 g/hl **Springferm™** la inoculare și 20g/hl DAP sau **Springferm™** între prima treime și jumătatea fermentației).
 - **Rezistență ridicată la SO₂**
- Caracteristici metabolice:**
- Randament zahăr/alcool rezultat: 16.5 g/L pentru 1% vol./vol
 - Producție foarte mică de aciditate volatilă (<0,25 g/L) și aldehidă acetică (<28 mg/L)
 - Nu produce compuși cu sulf
 - **Producție ridicată de glicerol: 10 g/L**

SUGESTII DE UTILIZARE

- Pentru soiuri mediteraneene

SafCEno™ UCLM S377 a fost selectată pentru respectarea terroir-ului și a tipicității varietale. Permite potențarea tipicității varietale a soiurilor **Syrah, Mourvèdre, Tempranillo și Grenache**, și a altor soiuri „însorite”.

- Pentru vinuri roșii premium

SafCEno™ UCLM S377 oferă rezultate excelente pentru vinurile corpulente, însă bine echilibrate. **Cinetica sa de fermentație lentă** este potrivită pentru **vinurile cu o durată a fermentării-macerării de peste 10 zile**, permițând vinificatorului să elaboreze vinuri bine structurate. Într-adevăr, pe durata fermentației **producția progresivă de alcool** este favorabilă unei **bune extracții polifenolice**.

Vinurile produse prezintă o **capacitate de maturare** excelentă (**Cabernet Sauvignon, Syrah**) și au un **volum important** datorită producției ridicate de glicerol a **SafCEno™ UCLM S377**.

* 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

- ☞ **Turnați încet** cantitatea necesara de drojdie într-o cantitate de apă **de zece ori greutatea sa, la o temperatură de 30-35°C** într-un vas larg. Aveți grija sa 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 maielei să scadă, iar activarea drojdiei să înceapă.
- ☞ **Lăsați timp de 10 minute.**
- ☞ Omogenizați și încorporați maiaua, în rezervorul de fermentație, **cu o pompa in mod deschis.**

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 substanta uscata 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.