

 Pentru fermentații sigure și Prise de mousse

SafCEno™ VR44



INGREDIENTE

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

ORIGINE

Tulpina **SafCEno™ VR 44** a fost selectată pentru caracteristicile sale excelente de fermentație și rezistența la condiții extreme de vinificație (selecția Fermentis®).

CARACTERISTICI

Abilități de fermentare - Caracterul killer permite o buna sedimentare si un start rapid al fermentatiei

- Fermentare regulată și completă a zaharurilor
- Temperatură de fermentație 10°C - 40°C
- **Toleranță la alcool: 16% vol./vol.**
- **Necesar scazut de azot direct asimilabil(YAN)**

Caracteristici metabolice

- Randament zahăr/alcool rezultat: 16.5 g/l pentru 1% vol./vol.
- **Producție mică de aldehida acetică (<30mg/L) si SO2**
- Producție mică de spumă

SUGESTII DE UTILIZARE

SafCEno™ VR 44 este o tulpină pentru toate tipurile de aplicații, chiar și pentru condiții dificile de vinificație.

▪ Vinuri roșii

Date fiind caracteristicile sale de fermentație, **SafCEno™ VR 44** permite producția unor **vinuri roșii prestigioase - fine, grațioase, cu caractere de terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

▪ Prise de mousse

Adaptată în special fermentației secundare (în sticlă prin **metoda clasică** sau în tanc), tulpina **SafCEno™ VR 44** oferă rezultate excelente pentru toate tipurile de vinuri spumante.

▪ Vinuri albe

Ideala pentru fermentații sub temperaturi controlate (Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

* 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 grijă să 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 masei de drojdie să scadă, iar activarea drojdiei să înceapă.
- ☞ **Lăsați timp de 10 minute.**
- ☞ Omogenizați și încorporați maiaua de drojdie în rezervorul de fermentație **cu o pompa, în mod deschis.**

DOZAJ

Vinuri albe și roșii linistite: 20 g/hl

Repornirea fermentației: 30 - 40 g/hl

Prise de mousse: 15 - 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 substanță 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.