



SafEno™ SH 12



ACTIVE
DRY YEAST

TO REVEAL INTENSE AND HARMONIOUS THIOLS

Ingrediente:

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsificator: Sorbitan monostearat

*Referinta "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origine:

SafEno™ SH 12 a fost izolata in sud-estul Frantei (Viile Gard) si provine dintr-un program de selectie realizat in parteneriat cu IFV (Institut Francez al Vinului si Viei), orientat in special spre relevarea compusilor aromatici tiolici.

Caracteristici enologice:

• Abilitati fermentative:

- Faza de lag scurta, cinetica fermentatiei normala
- Spectru larg al temperaturii de fermentare: **10-30 °C. Temperatura > 18°C la inceputul fermentatiei este recomandata pentru eliberarea tiolilor.**
- **Fermentatie completa chiar si a musturilor inalt limpezite (<50 NTU)**
- Concentratie maxima recomandata : 14.5% vol./vol.
- Buna asimilare a fructozei
- **Cerinte mici de azot: Ratia YAN (mg/L) / Zahari (g/L) > 0,7. In cazul unui deficit mare de azot, este recomandat un nutrient organic la inocularea drojdiei pentru a facilita eliberarea precursorilor tiolici.**

• Caracteristici metabolice:

- Putere de sedimentare excelenta datorata caracterului **Killer**
- Consum redus de acid malic deci **mentine o aciditate totala ridicata**
- Productie scazuta-medie a aciditatii volatile
- **Productie scazuta de H₂S si productie scazuta-medie de SO₂**
- **Eliberare inalta de tioli, in special 4-Mercapto-4-MethylPentan-2-one/4MMP**
- Productie medie de alcooli superiori si esteri acetati, **productie medie-ridicata de esteri etilici**

Sugestii de utilizare:

- **Vinuri albe si rose fructate, bogate si complexe in tioli.**

Multumita proprietatilor enzimatice, SafEno™ SH 12 permite **o eliberare ridicata a tiolilor, in special de 4MMP** (boxwood, coacaze), echilibrat de 3-mercaptohexanol (grapefruit) si de conversia sa limitata in acetat de 3-mercaptohexyl (fructul pasiunii). **Relevare armonioasa a potentialului aromatic tiolic in functie de soi (Sauvignon Blanc, Colombard, Gros and Petit Manseng, Syrah, Grenache, etc.) prin aducerea de note tropicale si citrice vinurilor.** Acest echilibru aromatic este intretinut de productia ridicata de esteri etilici, ceea ce intareste notele fructate complexe (fructe rosii la roze si fructe albe la vinurile albe) care nu sunt mascate de aromele amilice.

Abilitate sa de a mentine **aciditatea totala** permite combinarea prospetimmii cu persistenta aromatica, astfel oferind un gust echilibrat cu tente de fructe proaspete.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Utilizare:



Lesaffre isi aplica experienta si imbunatateste in mod continuu procesul de productie al drojdiei pentru a putea produce drojdii uscate de o calitate exceptionala, care sunt capabile de a se adapta la o gama larga de intrebuintari, inclusiv rehidratarea la temperaturi joase sau fara rehidratare, fara a le fi afectata viabilitatea, cinetica si/sau profilul analitic. Vinificatorii poate alege conditiile de folosire ce li se potrivesc cel mai bine, incluzand:

• Inocularea directa

Turnati drojdia la suprafata unui volum de must de cel putin 10 ori mai mare decat greutatea drojdiei (acest lucru se poate face direct la suprafata cisternei sau in timpul umplerii cisternei dupa deburbare pentru vinurile albe si rose). Amestecati usor pentru a evita formarea de cocoloase. Transferati imediat intr-o cisterna prin pompare cu aerare.

• Cu rehidratare in prealabil

Turnati drojdia la suprafata unui volum de apa la temperatura camerei de cel putin 10 ori mai mare decat greutatea drojdiei. Amestecati usor pentru a evita formarea de cocoloase. Asteptati 20 minute si apoi transferati amestecul in cisterna prin pompare cu aerare.

Dozare:

Vinuri albe si rose: 20g/hl

Ambalaj:

Cutie a cate 20 de ambalaje vidate de 500g fiecare (Masa neta a cutiei: 10kg)

Cutie a 1 ambalaj vidat cu masa de 10kg (Masa neta a cutiei: 10kg)

Garantie:

Rata inalta de substanta uscata a drojdiilor noastre asigura stocarea optima in ambalajul original la temperatura nu mai mare de 20 °C (pana la 3 ani) si 10 °C pentru stocare prelungita (pana la 4 ani).

Fermentis® garanteaza ca produsul este in concordanta cu International Oenological Codex si termenul de valabilitate in conditiile de stocare prezentate mai sus.

Fiecare drojdie Fermentis® este dezvoltata sub o schema specifica de productie si beneficiaza de cunostintele grupului Lesaffre, lider mondial in fabricarea drojdiei. Acest lucru garanteaza puritatea microbiologica cea mai inalta si maximul activitatii fermentative.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the listed date. They are the exclusive property of Fermentis®- Division of S.I.Lesaffre. It is the user's responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION