



Tulpina ideala pentru vinuri aromate albe si rosé



SafCEno™ CK S102

INGREDIENTE

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

ORIGINE

SafCEno™ CK S102 a fost selectată din regiunea **Valea Loarei de pe Sauvignon Blanc**, pentru abilitatea sa de a intensifica profilurile aromatice ale vinurilor albe în condiții de vinificare dificile.

CARACTERISTICI

Abilități de fermentație

- Putere de sedimentare excelentă datorită fenotipului său Killer
- Fază scurtă de lag și fermentație rapidă (în 10 zile la 15°C)
- **Fermentație începând cu 8°C**
- **Fermentație completă chiar și în cazul musturilor foarte limpezi (<50 NTU)**
- Toleranță la alcool: 14,5% vol./vol.
- **Necesar ridicat de azot:** Într-un must în care azotul disponibil se situează între 150 și 180 mg/L, această tulpină necesită cel puțin două suplimentări cu azot (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm® la inoculare și 20g/hl DAP sau Springferm® între prima treime și jumătatea fermentației) pentru a evita orice risc (note de sulf)

Caracteristici metabolice

- Raport zahăr/alcool rezultat: 16.3 g/L pentru 1% vol./vol
- Producție scăzută de aciditate volatilă (sub 0,24g/L)
- **Abilități de eliberare a tiolilor extrem de volatili**
- Producție ridicată de esteri
 - la 10-12°C: produce **arome tropicale, precum mango și ananas**
 - la 16-18°C: produce **arome citrice, precum grapefruit**
- **SafCEno™ CK S102** nu este recomandat pentru strugurii care au fost recent tratați cu sulfat de cupru datorită tendinței sale de a produce SO₂ atunci când sunt prezente reziduuri de sulf în must.

SUGESTII DE UTILIZARE

▪ Contribuie la profilul organoleptic al soiurilor aromate

SafCEno™ CK S102 încurajează expresia tiolilor fructați ai soiurilor aromatice precum **Sauvignon Blanc, Gros și Petit Mangeng**. Din acest motiv este și drojdia preferată pentru vinurile rosé cu finețe aromatică excelentă, din soiuri precum **Cabernet Sauvignon** sau **Merlot**. Consolidează potențialul aromatic al soiurilor terpenice precum **Muscat, Gewürztraminer** și **Riesling**.

▪ Promovarea soiurilor neutre

Datorită conținutului ridicat de esteri, **SafCEno™ CK S102** este o opțiune ideală pentru soiurile neutre, în vederea obținerii de vinuri albe și rosé fructate cu diferite profiluri aromatice în funcție de temperatura de fermentație. Pe **Ugni Blanc, Chardonnay...** **SafCEno™ CK S102** permite crearea unui vin cu forță aromatică și prospețime extraordinară. **Este tulpina ideală pentru vinurile de tip Vinho Verde.**

SafCEno™ CK S102 oferă rezultate optime în asociere cu **Springarom®**, o drojdie inactivă bogată în antioxidanți.

* 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



Know-how-ul 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:

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

Repornirea fermentației: 30 - 40 g/hl

AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, cu o cantitate de 500g fiecare (Greutate neta 10 kg)

Bax cu 1 punga 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.