

 Pentru o expresie optimă a aromelor varietale

SafEno™ UCLM S325



INGREDIENTE

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

ORIGINE

SafEno™ UCLM S325 a fost selectată de Universitatea din Castilla La Mancha pentru abilitatea sa de a consolida structura vinurilor albe, optimizând expresia caracterului acestora.

CARACTERISTICI

Abilități de fermentație

- Demarare rapidă a fermentației
- Bună putere de fermentație în musturi limpezi
- **Toleranță la alcool: Nu se recomandă la peste 13% vol./vol. fără o nutriție adecvată**
- **Necesar ridicat de YAN:** Într-un must al cărui YAN disponibil se situează între 150 și 180 mg/L, această drojdie necesită cel puțin două suplimentări de azot (20 g/hl DAP + 20 g/hl **Springferm™** la inoculare și 20g/hl DAP sau **Springferm™** între prima treime și jumătatea fermentației)
- Temperatură de fermentație 12 până la 35°C

Caracteristici metabolice

- Randament zahăr/alcool rezultat: 16.5 g/L pentru 1% vol./vol
- Producție scăzută de aciditate volatilă, SO₂ și aldehydă acetică (sub 24 mg/L)
- **Producție ridicată de glicerol: 10 g/L**
- **activitatea β-glicozidazică, crește potențialul aromatic al soiurilor terpenice**

SUGESTII DE UTILIZARE

▪ Pentru vinuri albe ușor structurate

Datorită producției sale ridicate de glicerol, această tulpină conferă structură soiurilor ușoare cu proprietăți aromatice reduse (Airen, Trebbiano, Chardonnay).

▪ Pentru soiurile aromate

Activitatea sa β-glicozidazică permite **eliberarea de arome terpenice varietale** (Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Gris), însă **SafEno™ UCLM S325** are rezultate foarte bune și pe **soiurile aromate**, precum Sauvignon Blanc sau Sémillon.

La peste 13% vol./vol., metabolismul **SafEno™ UCLM S325** poate fi încetinit. Astfel, este foarte bine adaptată producției de vinuri dulci. Pentru vinuri ce depășesc concentrația indicată mai sus, nutriția adecvată și/sau asocierea **SafEno™ UCLM S325** cu **SafEno™ BC S103** poate fi benefică pentru păstrarea potențialului aromatic al soiului, în timp ce avem o fermentație corectă.

* 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 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 aglomerări 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 linistite: 20 g/hl - 30g/hl

În cazul musturilor cu potențial alcoolic ridicat: 20g/hl + 20g/hl de **SafETMno BC S103** la mijlocul fermentației (cu aclimatizare preliminară)

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 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.