

## CK S102

### Skład:

Drożdże (*saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

### Opis:

Szczep szlachetnych drożdży CK S102 został wyselekcjonowany w Val de Loire z winogron szczepu Sauvignon Blanc. Odznacza się on wyjątkową umiejętnością wydobywania aromatów z białych moszczy nawet w trudnych warunkach.

### Charakterystyka fermentacji:

- Charakter Kiler
- Krótki okres startu i szybka fermentacja (10 dni w temperaturze 15°C).
- Fermentacja w temperaturze od 8°C
- Pełne odfermentowanie nawet klarownych moszczy (<50 NTU)
- Tolerancja alkoholowa: 14,5% obj.
- Drożdże wykazują duże zapotrzebowanie na azot.

### Charakterystyka metabolizmu:

- 16,3 g cukru daje 1% obj. alkoholu
- Niska produkcja kwasowości lotnej (mniej niż 0,24g / l)
- Duża zdolność do uwalniania tioli
- Duża produkcja estrów
  - W temperaturze 10-12 °C: produkcja aromatów tropikalnych, takich jak mango i ananas
  - W temperaturze 16-18 °C: produkcja aromatów owoców cytrusowych, takich jak grejpfrut
- Drożdże CK S102 nie są zalecane do winogron, które niedawno były leczone siarczanem miedzi ze względu na tendencję do produkcji SO<sub>2</sub>, gdy pozostałości siarki są obecne w moszczu

### Wskazania przy stosowaniu:

#### Uwypuklanie cech naturalnych:

Użycie drożdży CK S102 pozwala na uzyskanie aromatycznych win i jest to idealny wybór, by wyeksponować naturalną charakterystykę winogron. Drożdże te szczególnie dobrze sprawdzają się przy produkcji wina z winogron Seyval Blanc, Colombard oraz Viura. CK S102 sprawiają, iż wina z tych szczepów są wyjątkowo aromatyczne i charakteryzują się dużą świeżością. Drożdże te są niemal idealne do produkcji win typu Vinho Verde. Dodatkowo pozwalają uzyskać zróżnicowane aromaty poprzez prowadzenie fermentacji w różnych temperaturach.

#### Uwypuklanie aromatycznych profili odmian winogron:

CK S102 są dobrze dostosowane do odmian takich jak Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Sémillon, Riesling, Muscat, Gewürztraminer, których aromaty dopełniają estry produkowane przez drożdże. Optymalne rezultaty daje zastosowanie preparatu Springarom, który jest bogaty w przeciwutleniacze.

### Sposób użycia:

Drożdże CK S102 powinny być uwodnione w 10% wodnym roztworze cukru lub mieszaninie 1/2 wody i 1/2 moszczu. Mieszanina powinna mieć temperaturę 25-30°C. Uwodnienie powinno przebiegać od 20 do 25 minut wraz z delikatnym mieszaniem. Mieszaninę dodawać do zbiornika fermentacyjnego i zamieszać.

### Dawkowanie:

wina białe i czerwone 20g/hl  
wznowienie fermentacji 40g/hl

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (najlepiej przechowywać w lodówce)