

GV S107

Skład:

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

Opis:

Drożdże SafCEno™ GV S107 wybrano spośród z 1500 szczepów z 6 regionów winiarskich w Portugalii w trakcie 3-letniej pracy doktorskiej. Kierowano się przy tym niezwykłymi możliwościami podnoszenia jakości szlachetnych odmian winorośli w produkcji białych win premium.

Charakterystyka fermentacji:

- Kinetyka zależna od pH: średnia < pH 3,5 < szybka
- Duży zakres temperatury fermentacji: 10-35°C, bardzo odporne na niską temperaturę
- Tolerancja alkoholowa > 15% obj.
- Duża odporność na SO₂
- Średnie zapotrzebowanie azotowe: stosunek YAN (mg/l) do cukrów (g/l) między 0,8 a 0,9
- Czynniki "killer": neutralny

Charakterystyka metabolizmu:

- Korzystna relacja cukier/alkohol
- Wysoka produkcja glicerolu: 7-8 g/l
- Niska produkcja kwasowości lotnej
- Średnio-niska produkcja związków siarkowych (SO₂, H₂S) i niewielkie wiązanie SO₂
- Duża produkcja alkoholi wyższych (zwłaszcza fenilo-2-etanolu) i estrów (zwłaszcza estrów etylowych)
- Uwalnianie glikozyloowanych cząsteczek aromatycznych

Wskazania przy stosowaniu:

Eleganckie wina jakościowe:

SafCEno™ GV S107 jest zalecane dla winiarzy, którzy chcą uzyskać zwiększoną krągłość i złożoną aromatyczność w winach białych, szczególnie w przypadku eleganckich odmian pozbawionych prekursorów aromatów, takich jak Chardonnay.

Dzięki swojej aromatycznej i analitycznej czystości świetnie pasuje do produkcji potężnych białych win z dojrzałych winogron o wysokim potencjalnym alkoholu i pH. Polecamy SafCEno™ GV S107 do produkcji białych win fermentowanych w beczkach i/lub dojrzewających na osadzie oraz podlegających malolaktycznej fermentacji. Drożdże te dają trwałe wykończenie odznaczające się słodyczą, co bardzo pozytywnie wpływa na białe wina najwyższej jakości przeznaczone do krótkotrwałego starzenia.

Świeże owocowe i kwiatowe wina:

W trakcie fermentacji SafCEno™ GV S107 charakteryzuje się tworzeniem owocowych i kwiatowych alkoholi wyższych i estrów (zamiast octanu izoamylu). Na poziomie odmiany pomaga ujawnić nuty kwiatowe i cytrusowe (terpeny i C13-Norisoprenoidy) z prekursorów zawartych w winogronach. SafCEno™ GV S107 podkreśla aromatyczne odmiany winorośli, takich jak Viognier, Chenin Blanc, Riesling czy Gewürztraminer jednocześnie nadając świeży, zrównoważony i długotrwały smak.

Sposób użycia:

Drożdże GV S107 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 20g/hl

Przechowywanie:

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