

# HD A54

## Skład:

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

## Opis:

Drożdże SafCEno™ HD A54 zostały stworzone w procesie hybrydyzacji drożdży przez dział badawczo rozwojowy koncernu Lesaffre. Prace te miały na celu wyodrębnienie drożdży tworzących w trakcie fermentacji aromaty kwiatowe i owocowe - alkohole wyższe oraz odpowiadające im estry octanowe. Równolegle drożdże te zapewniają czysty profil aromatyczny charakterystyczny dla lekkich, młodych win.

## Charakterystyka fermentacji:

- Szczep posiada charakter Kiler.
- Umiarkowane tempo zasiedlania nastawu.
- Średnio długa faza wzrostu i średnia do szybkiej dynamika fermentacji.
- Tolerancja alkoholowa < 15% obj.
- Optymalna temperatura fermentacji: 14-30 °C.
- Dobra asymilacja fruktozy.
- Średnie zapotrzebowanie azotowe: stosunek YAN (mg/l) do cukrów (g/l) ≥ 0,8.

## Charakterystyka metabolizmu:

- Mała do średniej konsumpcja kwasu jabłkowego przy silnej stabilności kwasowości ogólnej.
- Średnia do wysokiej produkcja glicerolu.
- Umiarkowana produkcja kwasowości lotnej i bardzo niska produkcja acetaldehydu.
- Średnia produkcja H<sub>2</sub>S i niewielka produkcja/wiązanie SO<sub>2</sub>
- Duża produkcja 2-fenyletanolu, alkoholu izoamylnego i ich octanów.
- Silne uwalnianie β-damascenonu

## Wskazania przy stosowaniu:

### Do win białych i różowych o silnych słodkich aromatach:

W związku z ponadprzeciętną produkcją alkoholu izoamylnego/octanu izoamylu i 2-fenyletanolu/octanu 2-fenyletylu, SafCEno™ HD A54 nadaje winom intensywną owocowość z dominującymi nutami bananów, cukierków i truskawek.

Zdolność tych drożdży do utrzymania wysokiej kwasowości, nadania cielistości i słodczy pozwala zachować równowagę w winie.

### Do win bazowych w przypadku kupażu:

Umiarkowana produkcja estrów etylowych w połączeniu z bardzo dużą produkcją octanu izoamylu wzmacnia intensywność aromatyczną win, szczególnie w zakresie aromatów pochodzących z fermentacji. Sprawia to, że drożdże te są idealnym narzędziem zwiększania aromatyczności neutralnych szczepów lub nadawania złożoności aromatycznej winom bazowym. Ta zdolność zapewnia również neutralizację zielonych aromatów powstających z powodu zbyt wczesnie zbieranych owoców.

Ze względu na niską produkcję SO<sub>2</sub>, szczep ten ułatwia przeprowadzenie fermentacji jabłkowo-mlekowej w późniejszym okresie.

SafCEno™ HD A54 pozwala na zwiększenie jakości młodych kupażowanych win.

## **Sposób użycia:**

Drożdże HD A54 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 różowe 20g/hl

## **Przechowywanie:**

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

Wszystkie drożdże Fermentis® są opracowywane w ramach optymalnego systemu produkcji i korzystają z know-how grupy Lesaffre, światowego lidera w produkcji drożdży. Gwarantuje to najwyższą czystość mikrobiologiczną i maksymalną aktywność fermentacyjną.