

## HD S135

### Skład:

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

### Opis:

SafCEno™ HD S135 pochodzi z hybrydyzacji dwóch szczepów Lesaffre, mającej na celu połączenie ich najlepszych właściwości w celu uzyskiwania wysokiej ekstrakcji polifenoli w połączeniu z odpornością na trudne warunki fermentacji, szczególnie w przypadku krótko starzonych win czerwonych.

### Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Szybka kinetyka
- Tolerancja alkoholu > 15%
- Optymalna temperatura fermentacji 17-24°C
- Dobrze przyswajanie fruktozy
- Niskie wymagania azotowe

### Charakterystyka metabolizmu:

- Charakter Kiler neutralny
- Bardzo duża ekstrakcja polifenoli
- Stabilizacja koloru
- Szlachetne i reaktywne taniny
- Słabe wiązanie SO<sub>2</sub>
- Niska produkcja wyższych alkoholi i estrów

### Wskazania przy stosowaniu:

#### Kragłe wina czerwone:

Szczep SafCEno™ HD S135 jest zalecany do czerwonych win, których wyraźny charakter połączony jest z pełnym ciałem. Zarówno bardzo dobrze wydobywa polifenole jak i dostarcza kragłą, bardzo dobrze zbalansowana strukturę. Drożdże te posiadają zdolność konsumpcji niedużych ilości kwasu jabłkowego. Na wina wyprodukowane przy ich pomocy bardzo dobrze wpływają procesy takie jak mikronatlenianie.

#### Wydobywanie aromatów:

SafCEno™ HD S135 pomaga tworzyć owocowe wina czerwone, o aromatach dojrzałych czerwonych i czarnych owoców. Bardzo dobrze dopasowuje się do szczepów takich jak Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese czy Granache.

### Sposób użycia:

Drożdże HD S135 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

### Przechowywanie:

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