

HD S62

Skład:

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

Opis:

SafCEno™ HD S62 pochodzi z hybrydyzacji dwóch szczepów Lesaffre, mającej na celu połączenie ich najlepszych właściwości w celu uzyskiwania wysokiej ekstrakcji i stabilizacji polifenoli w połączeniu z odpornością na trudne warunki fermentacji, szczególnie w przypadku starzonych jakościowych win czerwonych (premium).

Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Szybka kinetyka
- Tolerancja alkoholu > 15%
- Optymalna temperatura fermentacji 17-24°C
- Dobrze przyswajanie fruktozy
- Średnio-niskie wymagania azotowe
- Duża konsumpcja kwasu jabłkowego

Charakterystyka metabolizmu:

- Bardzo duża ekstrakcja polifenoli dająca:
 - stabilizację koloru
 - reaktywność tanin
- Stabe wiązanie SO₂
- Niska produkcja wyższych alkoholi i estrów

Wskazania przy stosowaniu:

Starzone jakościowe wina czerwone:

Dzięki wysokiej ekstrakcji polifenoli (antocyjanów i tanin) podczas fermentacji alkoholowej, SafCEno™ HD S62 jest wysoce zalecany do czerwonych win poddawanych długiej fazie maceracji. Szczep ten pozwala na tworzenie win o trwałym kolorze (wykazujących tworzenie bardziej purpurowych pigmentów) zawierających mocno spolimeryzowane i bardzo reaktywne taniny z potencjałem starzenia, zwłaszcza w beczkach.

SafCEno™ HD S62 charakteryzuje się również **wysokim spożyciem kwasu jabłkowego**, co stanowi dużą zaletę przy procesie fermentacji mlekowej w niekorzystnych warunkach (wysoka zawartość polifenoli), jak również w białych winach premium.

Poszanowanie cech odmian:

SafCEno™ HD S62 charakteryzuje się niską produkcją wyższych alkoholi i estrów przy jednoczesnym zwiększeniu finalnej intensywności aromatycznej. Ten szczep pomoże w produkcji bardzo eleganckich, ale intensywnych win czerwonych z odmian winorośli takich jak: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache, itp.

Sposób użycia:

Drożdże HD S62 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)