

SC 22

Skład:

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

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży SC 22 jest jednym z pierwszych szczepów, które zostały wyselekcjonowane do fermentacji win. W/w szczep wyselekcjonowano na University of Davis w Kalifornii ze względu na jego właściwości uwypuklania cech szczepu winogron oraz regularną, kompletną i szybką fermentację.

Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Tolerancja alkoholu do 15 % obj.
- Regularna i kompletna fermentacja cukrów
- Fermentacja w temperaturze 12-35°C
- Średnie zapotrzebowanie na azot 150-180 mg/l

Charakterystyka metabolizmu:

- 17,2 g/l cukru daje 1% obj. alkoholu
- Bardzo niska produkcja dwutlenku siarki
- niska produkcja kwasowości lotnej (poniżej 0,15 g/l)
- Przeciętna produkcja glicerolu - 4 g/l

Wskazania przy stosowaniu:

Wina Premium:

Szczep SC 22 jest doskonałym szczepem aby tworzyć wina o charakterze win z Bordeaux. Doskonale sprawdza się przy szczepach takich jak Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc czy Merlot. Pozwala na szybki start fermentacji, doskonałą regularną fermentację, której efektem są czyste wina wysokiej klasy posiadające cechy charakterystycznymi terroir.

Fermentacja w beczce i starzenie:

SC 22 jest idealnym rozwiązaniem do fermentacji w beczce. Nawet bez kontroli temperatury, fermentacja jest regularna, a jej temperatura rzadko dochodzi powyżej 30°C. Dzięki tej charakterystyce ryzyko zatrzymanej lub wadliwej fermentacji jest bardzo niskie. Dodatkowo drożdże te uwypuklają aromaty związane ze starzeniem się wina w beczce.

Wina białe i różowe:

SC 22 jest neutralnym szczepem pozwalającym na produkcję win z wielką finezją, przy jednoczesnym poszanowaniu charakteru odmiany. Jest również dostosowany do fermentacji białych aromatycznych odmian w niskiej temperaturze i długim starzeniem na osadzie (Chenin Blanc, Viognier).

Sposób użycia:

Drożdże SC 22 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 różowe i czerwone 20g/hl

Przechowywanie:

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