

STG S101

Skład:

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

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży Saint Georges został wyselekcjonowany w regionie Beaujolais ze względu na zdolność wysokiej produkcji estrów w niskich temperaturach.

Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Regularna i ciągła fermentacja od 8°C
- Średnie zapotrzebowanie na azot. Do moszczu poddanego fermentacji zawierającego azot w granicach 150 – 180 mg/l należy po 24 godzinach od startu fermentacji dodać 20 g/hl fosforanu dwuamonowego i 20 g/hl preparatu Springferm
- Dobra tolerancja alkoholu

Charakterystyka metabolizmu:

- 16,5 g/l cukru daje 1 % obj. alkoholu
- Niska produkcja kwasowości lotnej (poniżej 0,18g / l)
- Bardzo niska produkcja dwutlenku siarki
- Niska produkcja wyższych alkoholi
- Doskonałe zdolności do autolizy pomagają w przeprowadzeniu fermentacji mlekowej
- Wysoka produkcja estrów

Wskazania przy stosowaniu:

- Dzięki krioofilnemu charakterowi drożdże Saint Georges S101 są idealne do prowadzenia fermentacji win czerwonych, białych oraz różowych w temperaturze 8-10°C. Są one zalecane również do moszczy na których została przeprowadzona zimna maceracja.
- Drożdże Saint Georges S101 uwydatniają owocowe i kwieciste aromaty. Są doskonałym wyborem przy produkcji win świętomarcińskich, z wykorzystaniem procesu maceracji węglowej lub termowinifikacji jak i win różowych charakteryzujących się świeżością i lekkością w zakończeniu.
- Ze względu na pochodzenie Saint Georges S101 są szczególnie zalecane do szczepów Pinot Noir i Gamay, jak również do produkcji lekkich czerwonych win.

Sposób użycia:

Drożdże STG S101 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)