

UCLM S325

Skład:

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

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży UCLM S325 został wyselekcjonowany przez Uniwersytet Castilla La Mancha ze względu na umiejętność wzmacniania struktur białych win przy jednoczesnej optymalizacji ukazania ich charakteru.

Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Dobry przebieg fermentacji w klarownych moszczach
- Temperatura fermentacji: 12 do 35°C
- Drożdże mają duże zapotrzebowanie na azot. Moszcz, w którym zawartość azotu jest w granicach 150 – 180 mg/l, wymaga minimum dwóch zabiegów:
 1. po 24 godzinach od startu fermentacji dodać 20 g/hl fosforanu dwuamonowego i 20 g/hl preparatu Springferm.
 2. w połowie fermentacji dodać 20 g/hl fosforanu dwuamonowego lub Springfermu.

Charakterystyka metabolizmu:

- 16,5 g/l cukru daje 1% obj. alkoholu
- Niska produkcja kwasowości lotnej, dwutlenku siarki i aldehydu octowego
- Wysoka produkcja glicerolu: 10 g/l
- Aktywność β -glikozydazy zwiększająca potencjał aromatyczny odmian o terpenowych aromatach.

Wskazania przy stosowaniu:

Do białych win o prostej budowie:

Duża produkcja glicerolu sprawia, iż wina produkowane z lekkich i mało aromatycznych szczepów takich jak: Airen, Trebbiano, Colombard posiadają dobrą strukturę.

Dla odmian aromatycznych:

Aktywność β -glikozydazy pozwala na uwolnienie terpenowych aromatów typowych dla szczepów takich jak: Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Gris.

Powyżej zawartości 13% alkoholu przebieg fermentacji może zostać zaburzony, dlatego aby utrzymać korzyści wynikające ze stosowania UCLM S325 i jednocześnie uzyskać więcej alkoholu proponujemy zastosowanie drożdży BC S103 w drugiej części fermentacji.

Sposób użycia:

Drożdże UCLM S325 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 20-30g/hl

drożdżom należy zapewnić odpowiedni poziom azotu w winie

Przechowywanie:

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