



Ингредиенты

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор: E491 (sorbitan monostearate)

Характеристика дрожжей

Ферментативные характеристики:

- Малое время адаптации, ферментативная кинетика от средней до быстрой
- Температура брожения: 17-35°C (Оптимально 20-27°C)
- Высокая толерантность к алкоголю
- Средние требования к содержанию азота (0.8-0.9 YAN (мг/л)/начальная концентрация сахаров (г/л))

Метаболические характеристики:

- Высокое продуцирование эфиров, особенно изоамилацетата и этилового эфира жирных кислот (фруктовые тона)
- Высокое продуцирование 2-фенилэтанола (цветочные тона) и среднее других высших спиртов.
- Высокая общая кислотность на конец главного брожения
- Низкий уровень летучих кислот
- Низкий уровень сульфитов

Применение

SafSpirit CO-16 рекомендуется использовать при сбраживании вин для производства бренди, как штамм, приносящий интенсивность и ароматическую сложность.

Штамм характеризуется продуцированием эфиров уксусной кислоты (изоамилацетат, фенилацетат и др.) и фенилэтанола в винах для производства бренди с интенсивным фруктово-цветочным ароматом.

Ферментативная способность SafSpirit CO-16 производить этиловые эфиры жирных кислот делает его идеальным выбором для перегонки на осадке, где привносится округлость и сложность.

SafSpirit CO-16 в настоящее время находится на третьем этапе оценки в Национальном Центре Производителей Коньяка (2017-2019)

Использование

- Аккуратно внести требуемое количество дрожжей в 10-кратный объем воды температурой 30-35 °C в широкой емкости так, чтобы покрыть всю поверхность воды тонкой дрожжевой пленкой.
- Оставить на 20 минут.
- Аккуратно перемешайте дрожжи для завершения регидратации и во избежание образования комочков.
- Медленно удвоить объем дрожжевой суспензии, путем добавления, при перемешивании, суслу из танка, позволяя температуре уменьшиться и начаться процессу активации дрожжей.
- Оставить еще на 10 минут.
- Гомогенизировать и задать дрожжевую закваску в сусло во время перекачки при аэрации.





Дозировка

Для базовых вин: 20 г/гл.

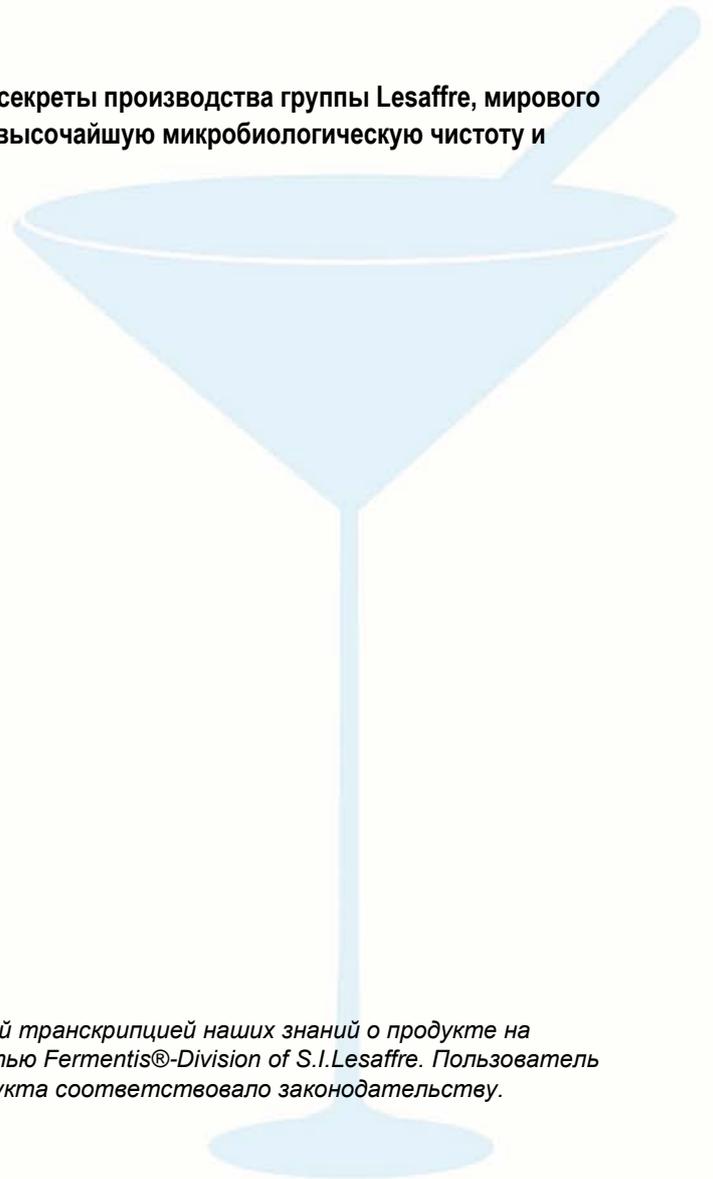
Упаковка

Коробка по 20 вакуум-упакованных пакетов весом по 500 г (вес коробки 10 кг)

Гарантия

Мы гарантируем оптимальное качество наших дрожжей при хранении в оригинальной упаковке при температуре до 20 °C (до 3 лет), при температуре до 10 °C (до 4 лет)

При производстве продукции Fermentis®, мы опираемся на секреты производства группы Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Наш процесс гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и оптимальную ферментативную активность.



Данные, содержащиеся в этой спецификации, являются точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Они являются исключительной собственностью Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. Пользователь несет ответственность, чтобы использование данного продукта соответствовало законодательству.

