



SafCEno™ FV 19



PENTRU VINURI ROSII FRUCTATE ȘI CATIFELATE

Ingrediente

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae**), emulgator: monostearat de sorbitan

* Conform „The Yeasts, A Taxonomic Study” (Drojdiile, un studiu taxonomic) ediția a V-a, C.P. Kurtzman, J.W. Fell și T. Boekhout, 2011

Origine:

SafCEno™ FV 19 a fost selectată de Fermentis după un proces de microvinificare multiplă pe vinuri roșii, în parteneriat cu institute franceze de cercetare și centre experimentale oenologice din întreaga lume.

Caracteristici oenologice:

• Capacități de fermentare:

- Faza de lag scurtă spre medie
- Cinetica de fermentație medie și regulată
- Toleranță ridicată la alcool: până la 16% v/v
- Domeniul optim al temperaturii de fermentare: 17-28°C
- Necesarul mediu de azot: raport YAN (mg/L) / zaharuri inițiale (g/L) $\geq$ 0,8 - 0,9

• Caracteristici metabolice:

- Putere mare de implantare
- Factor killer: Neutru
- Consum foarte scăzut de acid malic
- Producție de aciditate medie volatilă
- Producție scăzută de H₂S și SO₂

Recomandări de utilizare:

• Pentru vinuri roșii fructate și catifelte

SafCEno™ FV 19 are **capacitatea de a masca notele vegetale** ale anumitor vinuri, îmbunătățind în același timp senzațiile de fructat și catifelte.

Conferind vinurilor un gust dulce și corpolență, **SafCEno™ FV 19** îmbunătățește semnificativ percepția **calității taninurilor, reducând în același timp astringența acestora.**

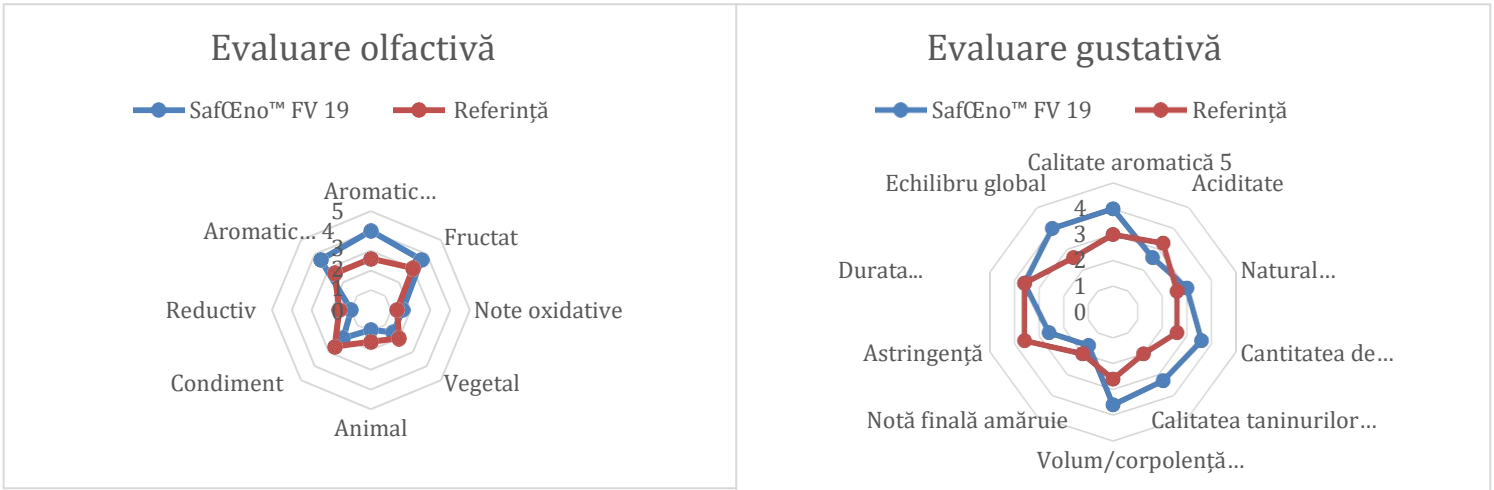
De asemenea, **SafCEno™ FV 19** produce o cantitate semnificativă de arome fermentative fructate, care variază de la cele de fructe roșii (rodie, cireș) la fructe negre (coacăze roșii) și reprezintă opțiunea ideală pentru producerea de vinuri roșii fructate și catifelte, create pentru a fi lansate rapid pe piață.

SafCEno™ FV 19 este un instrument excelent pentru vinificarea vinurilor elegante și catifelte produse din soiuri precum Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Grenache, Feteasca Neagra.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Teste:



Țara: Italia, soiul strugurilor: Nero d'Avola/Shiraz, Anul recoltei: 2021.

Caracteristicile chimice ale vinului după fermentația alcoolică: Alcool: 14,31% v/v, pH: 3,65, aciditate totală: 5,37 g/L H₂SO₄, aciditate volatilă: 0,49 g/L H₂SO₄.

SafCeno™ FV 19 conferă vinurilor un profil fructat (fructe roșii și negre), floral, proaspăt și echilibrat, mascând taninurile seci de la final.

Domeniu de utilizare: Know-how-ul Lesaffre și principiul de îmbunătățire continuă a procesului de producție a drojdiei generează o calitate excepțională a drojdiilor uscate capabile să reziste unui domeniu extrem de extins de utilizare, inclusiv omiterea aclimatizării, condițiilor de frig sau lipsa rehidratării, fără a le afecta viabilitate, profilul cinetic și/sau analitic. Producătorii de vinuri pot alege să folosească drojdia noastră E2U™ în procesul care corespunde cel mai bine nevoilor acestora:



Inoculare directă

Inoculați cantitatea dorită de drojdie direct în mustul din rezervorul de fermentație, asigurându-vă că întreg volumul este omogenizat. În cazul vinurilor albe sau rosé, drojdia este turnată direct în rezervorul de fermentație pe parcursul umplerii (ulterior deburbării) pentru a garanta o omogenizare optimă. În mod alternativ, turnați cantitatea dorită de drojdie la suprafața folosind un raport care presupune un volum de must de cel puțin 10 ori mai mare decât cantitate de drojdie. Amestecați ușor pentru a evita formarea cocoloașelor. Transferați imediat în rezervor și omogenizați întregul volum.

Cu rehidratare prealabilă

Turnați ușor cantitatea dorită de drojdie într-un volum de apă de la robinet de 10 ori greutatea drojdiei, la o temperatură cuprinsă între 15 și 37°C. Amestecați ușor pentru a evita formarea cocoloașelor. Lăsați amestecul să se liniștească timp de 20 de minute și încorporați starterul din drojdie în rezervorul de fermentație, apoi omogenizați. Ulterior procesului de rehidratare, puteți continua cu o aclimatizare prin încorporarea în starterul de drojdie a unei jumătăți din volum, de must, apoi lăsați amestecul să se liniștească. Repetați operațiunea până când diferența de temperatură dintre rezervorul de fermentație și cultura starterului din drojdie este mai mică de 10°C.

Dozaj: 20 g/hl

Ambalare: Cutie de carton cu 20 de pachete ambalate în vid a câte 500 g fiecare (greutate netă a întregii cutii: 10 kg)
Cutie de carton de 1 sac ambalat în vid de 10 kg (greutate netă a întregii cutii: 10 kg)

Depozitare și conformitate: Produsul trebuie să fie depozitat/transportat în condiții uscate și trebuie să fie protejat de lumina solară directă. Pentru o perioadă de depozitare mai scurtă de 6 luni, produsul poate fi depozitat/transportat la temperatură ambientală sub 25°C fără ca performanțele acestuia să fie afectate. Temperaturile maxime de până la 40°C (104°F) sunt permise pentru o perioadă limitată de timp (mai puțin de 5 zile). Fermentis recomandă depozitarea pe termen lung la o temperatură controlată (sub 15°C), odată ce produsul ajunge la destinația finală. Fermentis garantează că produsul respectă specificațiile OIV până la data de expirare, sub rezerva respectării condițiilor de depozitare specificate mai sus. De asemenea, produsul este autorizat conform TTB.

Fiecare drojdie Fermentis este concepută în baza unei scheme de producție specifice și beneficiază de know-how-ul Lesaffre Group, lider mondial în producția de drojdii. Acest lucru garantează cea mai înaltă puritate microbiologică și o activitate de fermentație optimă.

Informațiile furnizate de Fermentis au rol strict informativ și sunt destinate profesioniștilor. Nu facem oferim nicio declarație sau garanție de niciun fel, explicită sau implicită, cu privire la scopurile specifice ale cerințelor de reglementare și de proprietate intelectuală (inclusiv utilizarea produsului și reclamațiile) vor fi evaluate la nivel local.

Datele cuprinse în această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre referitoare la produs la data specificată. Acestea reprezintă proprietatea exclusivă a Fermentis®- Divizie a S.I.Lesaffre. Utilizatorul trebuie să se asigure că utilizarea acestui produs specific respectă legislația în vigoare.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION