



SafCEno™ SPK 05


**DROJDIE
USCATĂ
ACTIVĂ**

PENTRU VINURI SPUMANTE PROASPETE, PURE ȘI MINERALE

Ingrediente: Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae**), emulgator: Monostearat de sorbitan (E/INS 491)

*Conform „Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* - Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication” (Revizuirea sinonimelor taxonomice și a populațiilor de *Saccharomyces cerevisiae* - Filogenie, fenotipuri, ecologie și domesticire) Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. și Sampaio J.P., 2020 și „Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). Genetics (Diversitatea și evoluția genomică în drojdiile în devenire (*Saccharomycotina*). Genetică). Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717-750.

Origine:

SafCEno™ SPK 05 a fost selectată de Fermentis R&D datorită capacității sale de a rezista la condiții dificile de fermentare și de a contribui în mod pozitiv la caracterul aromatic al vinului. SafCEno™ SPK 05 este ideal pentru procesul de producere a vinurilor spumante proaspete, pure și minerale.

Caracteristici oenologice:

Capacități de fermentare:

- Putere mare de implantare
- Faza de lag medie
- Cinetică fermentativă rapidă și regulată (prima fermentație și „prise de mousse”)
- Capacitate puternică de a fermenta în condiții stresante de pH scăzut (2,8-2,9) și temperatură scăzută.
- Volumul maxim recomandat de alcool: până la 15% vol./vol.
- Domeniul recomandat de temperatură: 10-30°C
- Necesar scăzut până la mediu de azot: Raport YAN (mg/L) / zaharuri inițiale (g/L) ≥ 0,8 - 0,9

Caracteristici metabolice:

- Producție scăzută de aciditate volatilă
- Consum mediu de acid malic (20% din concentrația inițială)
- Rezistență ridicată la SO₂ (între 50 și 75 mg/L)
- Producție foarte scăzută de acetaldehidă, SO₂ și H₂S

Recomandări de utilizare:

- **Vinuri bază albe de calitate utilizate pentru producția de vinuri spumante, pure și minerale:**

Datorită capacităților sale impecabile de fermentare, SafCEno™ SPK 05 permite producerea de vinuri albe cu profiluri pure și proaspete. SafCEno™ SPK 05 asigură o fermentație curată, având cinetică puternică de fermentație într-un domeniu larg de temperatură și cu un necesar scăzut de azot.

- **„Prise de mousse” pentru toate tipurile de vinuri spumante (șampanie, prosecco, crémant...):**

Pentru fermentația secundară (prise de mousse), SafCEno™ SPK 05 prezintă o cinetică rapidă și regulată chiar și la temperaturi scăzute (14°C) și permite producerea rapidă a vinurilor spumante elegante, proaspete și pure.

Datorită calităților tehnice excepționale, SafCEno™ SPK 05 este recomandat atât pentru fermentarea primară, cât și pentru „prise de mousse”.



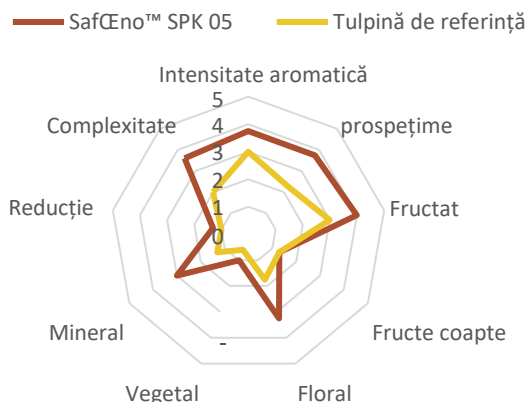
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Rezultate experimentale:

- Țara: Italia.
- Soiul de struguri: Grillo.
- Anul recoltei: 2020.

- Caracteristicile chimice ale vinului după fermentația alcoolică:
 - TAV: 10,68% v/v,
 - pH: 3,06,
 - aciditate totală: 7,51 g/L H₂SO₄,
 - aciditate volatilă: 0,27 g/L H₂SO₄,
 - acid malic: 2 g/L.

Profil organoleptic



SafCeno™ SPK 05 a permis obținerea unui vin alb (vin bază - cu nivel de pH scăzut și nivel de alcool scăzut) cu un **profil aromatic echilibrat cu note proaspete, florale și minerale**. Vinul a fost preferat de somelieri pentru calitatea sa generală, prospețime și puritate.

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, turnați drojdia în rezervorul de fermentație după începerea transferului din rezervorul de deburare și continuați transferul pentru garanta o bună omogenizare. 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 cocloașelor. Transferați imediat în rezervor și omogenizați întregul volum.

Cu rehidratare prealabilă și eventuală aclimatizare: 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 finaliza rehidratarea drojdiei și pentru a evita formarea cocloașelor. 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 volumul 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: Vinuri albe linistite: 20 g/hl

Prise de mousse: între 15 și 40 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. 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 informații: scopurile specifice ale cerințelor de reglementare și de proprietate intelectuală (inclusiv utilizarea produsului și reclamațiile) vor fi evaluate la nivel local.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION