



SafEno™ PR 106



ACTIVE
DRY YEAST

FOR PREMIUM, CLOSED-TANK, SPARKLING WINES, ESPECIALLY PROSECCO

Ingrediente:

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsificator: Sorbitan monostearat

*Referinta "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origine:

SafEno™ PR 106 a fost selectata din colectia de drojdii Lesaffre pentru abilitatea ei de a produce **baze de vinuri albe premium pentru vinuri spumante, in special Prosecco**, prin vinificatii multiple ale strugurilor Glera.

Caracteristici enologice:

• Abilitati ale fermentatiei:

- Faza scurta de lag, cinetica rapida
- Alcool maxim recomandat: >15% vol./vol.
- Interval de temperatura recomandat: 10-30°C (50-86°F)
- Asimilare buna a fructozei
- Cerinte scazuta de azot: Ratie YAN (mg/L) / Zaharuri (g/L) = 0.7-0.8.

• Caracteristici metabolice:

- Killer factor: Sensibil
- Consum mediu de acid malic
- Rezistenta inalta la SO₂ si productie scazuta de SO₂
- Productie inalta de alcooli superiori si esteri, in special esteri etilici
- Eliberare inalta a aromelor terpenice

Sugestii de utilizare:

• Vinure de baza premium pentru Prosecco:

SafEno™ PR 106 are un **profil aromatic curat, intens fructat si floral** prin productia de cantitati mari de esteri si prin limitarea defectelor fermentatiei. Orientarea sa spre **esteri etilici cu arome fructate** aduce **complexitate** vinului, in timp ce isoamyl acetatul ajuta la reducerea unor note vegetale rezultate uneori din strugurii incomplet copti.

In timp ce consumul de acid malic si continul mare de zaharuri nu sunt de obicei dorite pentru vinurile baza, SafEno™ PR 106 in mod interesant releva un **gust placut si proaspat, sprijinit de o aciditate placuta si persistenta** si a fost clasat local intr-un mod pozitiv in ceea ce priveste vinurile baza pentru Prosecco produse din struguri Glera.

• Vinuri albe cu note florale si fructate, in special terpenice:

SafEno™ PR 106 promoveaza in particular eliberarea terpenelor si este astfel potrivit pentru **soiuri cu note proaspete si floral terpenice precum Muscatul**. Echilibrul sau dintre notele fructate si amilice este de asemenea **potrivit si pentru Chardonnay din zone cu climat cald**.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Uz:



Lesaffre își aplică expertiza și îmbunătățește în mod continuu procesul de producție al drojdiei pentru a putea produce drojdii uscate de o calitate excepțională, care sunt capabile de a se adapta pentru o largă gamă de întrebuințări, inclusiv rehidratare la temperaturi joase și în absența rehidratării, fără a le fi afectată viabilitatea, cinetica și/sau profilul analitic. Vinificatorul poate alege condițiile de folosire ce îi se potrivesc cel mai bine, incluzând:

- **Inocularea directă**

Turnați drojdia la suprafața într-un volum de must de cel puțin 10 x mai mare decât greutatea drojdiei (acest lucru se poate face și direct la suprafața cisternei sau în timpul umplerii cisternei după deburbare pentru vinurile albe și roșe). Amestecați ușor pentru a evita formarea de cocloase. Transferați imediat într-o cisternă prin pompă cu aerare.

- **Cu rehidratare în prealabil**

Turnați drojdia la suprafața unui volum de apă la temperatura camerei de cel puțin 10x mai mare decât greutatea drojdiei. Amestecați ușor pentru a evita formarea de cocloase. Așteptați 20 minute și apoi transferați amestecul în cisternă prin pompă cu aerare.

Dozaj:

Vinuri albe: 20 g/hl

Prisedemousse: 15 până la 40 g/hl

Ambalaj:

Cutie a câte 20 de ambalaje vidate de 500g fiecare (Masa netă a cutiei: 10kg)

Cutie a 1 ambalaj vidat cu masa de 10kg (Masa netă a cutiei: 10kg)

Garantie:

Procentul ridicat de substanță uscată din drojdiile noastre asigură la o depozitare optimă în ambalaj original la o temperatură de maximum 20°C (pentru 3 ani) și 10°C pentru 4 ani.

Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

Fiecare drojdie Fermentis® este dezvoltată în baza unei scheme de producție specifice și beneficiază de cunoștințele grupului Lesaffre, lider mondial în producția drojdiei. Acest lucru garantează cel mai ridicat nivel de puritate microbiologică și o activitate de fermentație maximă

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION