

## Saint Georges S101

Криофильные дрожжи для производства  
молодых красных и розовых вин

VIN ROUGE ← → VIN BLANC

### ИНГРИДИЕНТЫ

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491 (сорбитан моностериат)

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

**Sainte Georges S101** – это штамм, который был селекционирован в регионе Божоле благодаря своей способности образовывать эфиры при низких температурах.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Ферментационные свойства

- Быстрое начало брожение
- Непрерывная и постоянная ферментация от 8°C
- **Средняя степень потребности в азоте**

150–180 мг/л свободного азота, или добавить 20г Bioferm®/10 дал и 20г диаммония фосфата / 10 дал 24 часа после засева дрожжей

- **Устойчивость к концентрациям спирта: не рекомендуется >13 об. %**

#### Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,5 г/л для получения 1 об. % спирта
- Низкая образующая способность летучих кислот (< 0,18г/л)
- Очень низкая образующая способность SO<sub>2</sub>
- Низкая образующая способность высших спиртов
- **Превосходная способность к автолизу, помогающая при яблочно–молочном брожении**
- **Высокая способность к образованию эфиров**

### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Для молодых красных и розовых вин

Данные криофильные свойства **Sainte Georges S101** делают этот штамм идеальным для производства красных, белых или розовых вин при 8–10°C. Он, кстати, также рекомендован при использовании сусла, которое было подвержено холодной предферментационной мацерации.

**Sainte Georges S101** образует фруктовые и цветочные ноты, что относит данный штамм к дрожжам предназначенных для производства молодых вин, происходящих из угольной мацерации или термовинификации, а также производства розовых вин.



Благодаря своему происхождению, **Sainte Georges S101** особенно подходит для производства Pinot Noire и Gamay, также как все другие лёгкие красные сорта винограда, предназначенные для производства вин с быстрым оборотом (молодой Tempranillo, Cinsault, Pinotage, Grenache).

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Произвести обводнение необходимого количества дрожжей с одинаковым количеством сахара в 10 объёмах воды при 35–38°C, и, в идеале, в подогретом сусле.

*Например:* на бродильный танк ёмкостью 1000 дал необходимо задать 2г дрожжей/дал, то есть разведите 2кг дрожжей в 20л воды + 2кг сахара или в 20л воды + 8л сусла.

- **Перемешивать**, стараясь избегать образования комочков и оставить на 20 мин.
- **Постепенно** добавить сусло из бродильного танка (2 или 3 добавления) таким образом, чтобы разница температур между стартером/закваской и первоначальным суслом не превышала 10°C. Этот этап позволит дрожжам акклиматизироваться и избежать термического шока.  
*Например:* Если температура сусла, которое необходимо засеять, 16°C, то температура закваски должна быть не более 26°C до засева.
- **Перемешать** и оставить на 5 мин
- Внести дрожжевую закваску в бродильный танк в течение перекачивания с аэрацией

**Процесс обводнения дрожжей должен занять не более 45 мин.**

### ДОЗИРОВКА

Тихие вина: 20г/10 дал

Для запуска остановившейся ферментации: 20–30 г/10 дал

### УПАКОВКА

20 вакуумных упаковок по 500 г, вес коробки 10 кг

1 вакуумная упаковка 10 кг

### ГАРАНТИИ

Высокое содержание сухих веществ обеспечивают дрожжам оптимальное хранение в их оригинальной упаковке при температуре не выше, чем 20°C (в течение 2 лет) и при 10°C более длительное хранение (3 года).

Springer CEnologie гарантирует соответствие продукции Международным Винодельческому Кодексу до конца срока хранения при хранении в условиях указанных выше.

**Каждый из штаммов Springer CEnologie разработан в соответствии с особой схемой производства, разработанной благодаря новейшим технологиям группы Лёсаффер, лидера в производстве дрожжей, что гарантирует наивысшую микробиологическую чистоту и максимальную бродильную активность.**

Информация, которую содержит данный технический документ, является точной транскрипцией наших знаний о продукте на указанную дату. Эта информация является эксклюзивной собственностью Ферментис подразделения группы Лёсаффер. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.