

Идеальный штамм для производства
ароматных белых вин

ИНГРИДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

CK S102 – этот штамм дрожжей был селекционирован в регионе **Валь де Луары** на сепаже **Sauvignon Blanc**, благодаря своей способности усиливать ароматический профиль белых вин в сложных винодельческих условиях.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные свойства

- Превосходные колонизационные свойства благодаря их Киллер фенотипу
- Короткая лаг-фаза и быстрое брожение (в 10 дней при 15°C)
- **Температура брожения от 8°C**
- **Полное сбраживание даже на очень осветлённом сусле (<50 NTU)**
- Устойчивость к концентрациям спирта: 14,5 об. %
- **Высокая степень потребности в азоте:** 150–180 мг/л свободного азота – мин. два введения: добавить 20г диаммония фосфата /10 дал + 20г Bioferm®/10 дал 24 часа после засева дрожжей и 20г диаммония фосфата /10 дал или Bioferm® после первой половины процесса брожения, с целью исключения риска органолептического отклонения (серные ноты).

Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,3 г/л для получения 1 об. % спирта
- Низкая образующая способность летучих кислот (< 0,24г/л)
- Высокая способность к образованию эфиров
- при 10–12°C: образование тропических нот, таких как **манго и ананас**
- при 16–18: образование **цитрусовых нот**, таких как **грейпфрут**
- **CK S102** не рекомендован для винограда, который был недавно обработан сульфатом меди из-за его тенденции образовывать SO₂ в присутствии остатков серы в сусле.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- **Для стимуляции нейтральных сортов винограда**

CK S102 позволяет получить ароматные и фруктовые вина и соответственно является идеальным выбором для стимуляции нейтральных сортов винограда. На Ugni Blanc, Colombard и Viura, CK S102 позволяет производство высоко-ароматичных вин с превосходной свежестью. **Это идеальный штамм для производства типа вин Vinho Verde.**



К тому же, CK S102 позволяет виноделу варьировать ароматические профили вин, зависящие от температуры брожения.

- **Позволяет подчеркнуть органолептический профиль ароматических сортов винограда**
CK S102 хорошо подходит для ароматичных сортов винограда, таких как **Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Sémillon, Riesling, Muscat, Gewurztraminer**, сортовые ноты которых являются дополнением к эфирам образованным дрожжами. Этот оптимальный результат возможно получить при использовании активатора брожения Springarom®, который богат антиоксидантами.

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 сусликом 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.