

## UCLM S325

Для оптимальной экспрессии  
сортовых характеристик

### ИНГРИДИЕНТЫ

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

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ

UCLM S325 – этот штамм был селекционирован Испанским Университетом Кастилия Ля Манча за свою способность к структурированию белых вин, посредством экспрессии их сортовых характеристик.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Ферментационные свойства

- Быстрое начало ферментации
- Хорошая ферментация на осветлённом сусле
- **Устойчивость к спирту: до 16 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).
- Температура брожения: 12–35°C

#### Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,5 г/л для получения 1 об. % спирта
- **Низкая производительность летучих кислот, SO<sub>2</sub> и ацетальдегидов (<24 мг/л)**
- Высокая производительность глицерина: 10 г/л
- Активность β-гликозидазы позволяет экспрессию ароматического потенциала терпеновых сортов винограда

### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Для белых вин со слабой структурой  
Благодаря своим выраженным свойствам образовывать глицерин, данный штамм придаёт структуру лёгким и ароматически – слабовыраженным сортам винограда (Айрен, Треббiano, Коломбард).

- Для ароматных сортов винограда  
Активность β-гликозидазы способствует выделению терпеновых сортовых ароматов (Мальвазия, Мускат, Альварино, Лоуреиро (Loureiro), Рислинг, Вионьер, Гювюрцтраминер, Пино Гри), однако UCLM S325 позволяет также работать с высоко-ароматичными сортами, такими как Совиньон Блан или Семийон.

При более 13 об. % спирта, метаболизм штамма UCLM S325 может быть нарушен, его устойчивость к спирту снижается.



Для производства вина с более высокой концентрацией алкоголя, возможна ассоциация UCLM S325 и BC S103, которая позволит предохранить ароматический потенциал виноградного сорта, в процессе достижения необходимого качества ферментации.

### 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:** от 20 до 30 г/10 дал

**При использовании сусла для достижения высокой концентрации спирта:** 20 г/10 дал + 20 г/10 дал BC S103 добавить после проведения половины процесса брожения (с учётом предварительной акклиматизации).

### 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.