

UCLM S377

Для мощных красных вин класса премиум

ИНГРИДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

UCLM S377 – этот штамм был селекционирован Испанским Университетом Кастилия Ла Манча за свою способность к производству, в сложных условиях, вин для длительной выдержки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные свойства

- Быстрое начало ферментации
- **Медленная ферментационная кинетика**
- **Полное истощение сахаров**
- Устойчивость к спирту: до 15 об. %
- Температура брожения: 16–35°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

- **Высокая устойчивость к SO₂**

Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,5 г/л для получения 1 об. % спирта
- Низкая производительность летучих кислот (<0,25г/л) и ацетальдегидов (<28 мг/л)
- Полное отсутствие образования серосодержащих соединений
- **Высокая производительность глицерина: 10 г/л**

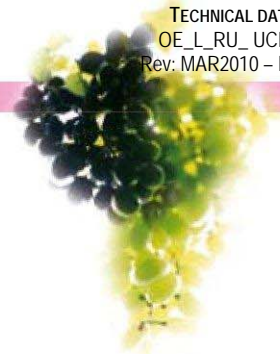
РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Для вин из средиземноморских сортов винограда

UCLM S377 был отобран благодаря своей способности предохранять особенные черты региона происхождения винограда, а также его сортовые характеристики. Он позволяет акцентировать свойства сепажей, таких как Сира, Мурведр, Темпранийо и Гренаш, а также другие солнцелюбивые сорта винограда.

- Для красных вин класса премиум

UCLM 377 позволяет получить изумительные результаты при производстве вин с полной консистенции и выраженным букетом, и одновременно хорошо сбалансированных во вкусе. Его медленная кинетика ферментации подходит больше для вин, которые подвергаются созреванию на протяжении более 10 дней, что позволяет виноделу создать, в конечном счёте, структурированные вина. В самом деле, в ходе ферментации, постепенное образование концентрации спирта способствует полифенольной экстракции.



Полученные вина имеют превосходную способность к созреванию (Темпранийо де Крианза, Каберне, Каберне Совиньон, Сира), а также хорошо выраженный вкусовой объём, благодаря своей высокой производительной способности глицерина.

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 г/10 дал

Для возобновления остановившейся ферментации: от 20 до 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.