

## NDA 21

Для элегантных фруктовых вин

### ИНГРИДИЕНТЫ

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

### ПРОИСХОЖДЕНИЕ



NDA 21 был селекционирован в ходе спонтанной ферментации проведённой на Сицилии (IRVV) с сортом винограда Nero D'Avola. Потребовалось 4 года для селекции данного штамма научно-исследовательскому институту Виноделия и Винограда, а также престижнейшим сицилийским виноделам.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

#### Ферментационные свойства

- Отличные ферментационные свойства и быстрая ферментативная кинетика (от 6 до 7 дней)
- **Очень хорошая устойчивость к спирту: до 16 об. %**
- **Низкая степень потребности в азоте**

#### Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: **17,6 г/л для получения 1 об. % спирта**
- **Высокая способность к образованию глицерина: до 8 г/л**
- Низкая производительность сернистых соединений и этилкарбамат ( $C_3H_7NO_2$ )
- Низкая производительность ацетальдегидов:  $<26$  мг/л\*, а также летучих кислот:  $<0,25$  г/л (укусной кислоты)\*
- Богатый и интересный букет, благодаря своей способности к образованию высших спиртов
- Слабая абсорбционная способность цвета

\*среднее значение, полученное в ходе 6 различных процессов производства вина из трёх урожаев

### РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Для красных вин типа «Новый Свет»

NDA 21 рекомендуем для производства гармоничных, крепких и фруктовых красных вин с коротким временем выдержки в танке. Благодаря отличной способности образовывать глицерин, NDA 21 придаёт хорошую структуру и сбалансированность вкуса конечному продукту. Помимо этого, слабая способность к абсорбции окрашенных пигментов дрожжевой клеточной стенкой, позволяет производство вин с выраженным цветом.



**NDA 21** позволяет получить оптимальный результат при использовании всемирно известных сортов винограда таких, как Мерло, Каберне Совиньён и Сира. Полученные вина характеризуются своей интенсивностью и стойкостью фруктовых нот, а также специй.

### 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 суслу.

- **Перемешивать**, стараясь избегать образования комочков и оставить на 20 мин.
- **Постепенно** добавить суслу из бродильного танка (2 или 3 добавления) таким образом, чтобы разница температур между стартером/закваской и первоначальным суслем не превышала 10°C. Этот этап позволит дрожжам акклиматизироваться и избежать термического шока.

*Например:* Если температура суслу, 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:** 30–40 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 Лёсафр, 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 Лёсафр. Необходимость проверки соответствия данного продукта с действующими законами и нормативами остаётся на ответственности пользователя.