

ИНГРИДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

SC22 – **первый штамм** дрожжей, который был селекционирован для виноделия. Селекция этого штамма, более известного как **Devis 22**, была осуществлена в Калифорнийском Университете Девиса, за своё умение предохранять сортовые характеристики сепажа, а также за свою ферментационную кинетику, отличающуюся непрерывностью и завершённостью.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные свойства

- Быстрое начало брожение
- Устойчивость к концентрациям спирта: 15 об. %
- **Непрерывная и завершённая ферментация**
- Температура ферментации: 12–35°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

Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: **17,2 г/л для получения 1 об. % спирта**
- **Очень низкая образующая способность летучих кислот (< 0,15г/л) и SO₂**
- Высокая производительность глицерина: 4 г/л

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

- Белые и розовые вина

SC 22 – нейтральный штамм, позволяющий производить вина с превосходной утончённостью, учитывая характерные сортовые особенности. Он также прекрасно подходит для брожения белых ароматических сепажей при низкой температуре (Sauvignon Blanc, Sémillon, Chenin, Riesling)

- Брожение в бочках или созревание

SC 22 превосходно подходит для брожения в бочках. Даже без осуществления контроля температуры, данный штамм сбраживает непрерывно и температура процесса редко превышает 30°C. Таким образом, риск остановки процесса брожения очень низок. К тому же, это позволяет очень хорошую ароматическую экспрессию благодаря созреванию в бочках.



- Вина класса премиум

SC 22 – этот штамм широко применяется известнейшими Шато в регионе Бордо.

Он позволяет быстрое начало и великолепную равномерность процесса брожения, при котором образуются тонкие изящные вина с терруарными характеристиками.

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 суслем 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 Винodelьческому 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.