

BC S103

Skład:

Drożdże (*saccharomyces bayanus*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży BC S103 został wyselekcjonowany ze względu na doskonałe właściwości fermentacyjne oraz niezwykłą odporność na trudne warunki fermentacji. Drożdże te doskonale sprawdzają się przy produkcji win specjalnych np. lodowych, musujących, miodów pitnych oraz innych napojów fermentowanych.

Charakterystyka fermentacji:

- Dobrze klaruje i tworzy zbitą osad
- Fermentacja może przebiegać w temp. 10-35°C
- Dobra przyswajalność fruktozy
- Wysoka tolerancja alkoholu - do 18%
- Małe zapotrzebowanie na azot

Charakterystyka metabolizmu:

- 16,2 g/l cukru daje 1% alkoholu
- Nie wytwarza związków siarki
- Mała produkcja piany podczas fermentacji
- Mała produkcja wyższych alkoholi
- Produkcja kwasowości lotnej poniżej 0,2g/l

Wskazania przy stosowaniu:

Zabezpieczenie fermentacji w trudnych warunkach:

- BC S103 dostosowuje się do wszystkich rodzajów moszczy, zarówno tych o dużym potencjalnym alkoholu, bardzo klarownych oraz do moszczy zawierających wysoki poziom dwutlenku siarki.
- Bardzo dobre wyniki daje stosowanie tych drożdży do produkcji miodów pitnych.
- Drożdże te są odpowiednim rozwiązaniem do produkcji win specjalnych np. musujących, lodowych.

Cechy charakterystyczne szczepu:

• Zastosowanie drożdży BC S103 sprawia, że charakterystyczne cechy surowca wykorzystanego do produkcji są bardziej intensywne w produkcie końcowym. Drożdże te szczególnie polecamy do winogron Chardonnay. Pozwalają one tworzyć krągłe i bardzo cieliste wina z tego szczepu.

Do wtórnej fermentacji:

• Ze swoimi własnościami technologicznymi, BC S103 mogą być używane we wtórnej fermentacji, szczególnie klasycznej prowadzonej w butelkach.

Sposób użycia:

Drożdże BC S103 powinny być uwodnione w 10% wodnym roztworze cukru lub mieszaninie 1/2 wody i 1/2 moszczy. Mieszanina powinna mieć temperaturę 25-30°C. Uwodnienie powinno przebiegać od 20 do 25 minut wraz z delikatnym mieszaniem. Mieszaninę dodawać do zbiornika fermentacyjnego i zamieszać.

Dawkowanie:

wina białe i czerwone 20g/hl
wznowienie fermentacji 40g/hl
fermentacja wtórna 20-40g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (najlepiej przechowywać w lodówce)