

## HD T18

### Skład:

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

### Opis:

Drożdże SafCEno™ HD T18 zostały stworzone w procesie hybrydyzacji drożdży przez dział badawczo rozwojowy koncernu Lesaffre. Prace te miały na celu stworzenie drożdży uwydatniających odmianowe aromaty terpenowe oraz tworzących zbalansowane ciało i czysty profil fermentacyjny.

### Charakterystyka fermentacji:

- Szczep posiada charakter Kiler.
- Umiarkowanie szybkie tempo zasiedlania nastawu.
- Krótka do średniej faza wzrostu i szybka, regularna dynamika fermentacji.
- Tolerancja alkoholowa do 15% obj.
- Optymalna temperatura fermentacji: 10-30 °C.
- Dobra asymilacja fruktozy.
- Niskie zapotrzebowanie azotowe: stosunek YAN (mg/l) do cukrów (g/l)  $\geq 0,7$ .

### Charakterystyka metabolizmu:

- Mała konsumpcja kwasu jabłkowego.
- Średnia produkcja glicerolu.
- Mała produkcja kwasowości lotnej.
- Mała do średniej produkcja H<sub>2</sub>S.
- Mała do średniej produkcja/wiązanie SO<sub>2</sub>
- Zbalansowana produkcja estrów etylowych i octanowych.
- Sprzyja intensywnemu uwalnianiu i stabilizacji terpen.

### Wskazania przy stosowaniu:

#### Do świeżych złożonych terpenowych win białych:

SafCEno™ HD T18 zwiększa aromatyczność odmianową takich szczepów winorośli jak Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris... poprzez uwalnianie terpen i  $\beta$ -damascenonu wspieranemu przez zbalansowaną produkcję estrów etylowych i octanowych. To zasadniczo wzmacnia świeże aromaty kwiatów oraz cytrusów i zwiększa złożoność wina.

Czysty profil fermentacji w połączeniu z umiejętnością wydobywania aromatów sprawia, że drożdże SafCEno™ HD T18 są doskonałym narzędziem do produkcji świeżych i złożonych win o podkreślonym charakterze szczepu winorośli.

## **Sposób użycia:**

Drożdże HD A54 powinny być uwodnione w 10% wodnym roztworze cukru lub mieszaninie 1/2 wody i 1/2 moszczu. 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 różowe 20g/hl

## **Przechowywanie:**

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

Wszystkie drożdże Fermentis® są opracowywane w ramach optymalnego systemu produkcji i korzystają z know-how grupy Lesaffre, światowego lidera w produkcji drożdży. Gwarantuje to najwyższą czystość mikrobiologiczną i maksymalną aktywność fermentacyjną.