

UCLM S377

Skład:

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

Opis:

Szczep szlachetnych drożdży UCLM S377 został wyselekcjonowany przez Uniwersytet Castilla La Mancha ze względu na wyjątkowe cechy pozwalające tworzyć potężne wina o dużym potencjale leżakowania.

Charakterystyka fermentacji:

- Szybki start fermentacji
- Spokojna i stabilna fermentacja
- Kompletna fermentacja cukrów
- Tolerancja alkoholu: 14-15% obj.
- Temperatura fermentacji: 16 do 35 °C. Szczep ten wymaga stabilnej temperatury fermentacji.
- Po 24 godzinach od startu fermentacji do moszczu zawierającego azot w zakresie 150 - 180 mg/l należy dodać 20 g/hl fosforanu dwuamonowego i 20 g/hl preparatu Springferm
- Duża odporność na dwutlenek siarki

Charakterystyka metabolizmu:

- 16,5 g/l cukru daje 1% obj. alkoholu
- Niska produkcja kwasowości lotnej(<0,25 g/l) i aldehydu octowego(<28 mg/l)
- Brak produkcji związków siarki
- Wysoka produkcja glicerolu: 10 g/l

Wskazania przy stosowaniu:

Do win w stylu śródziemnomorskim

UCLM S377 zostały wyselekcjonowane ze względu na brak wpływu na charakter wina, związany z terroir oraz odmianą. Potrafią one wybitnie podkreślić zalety dobrze dojrzałych winogron.

Do win czerwonych wyższej klasy

Stosowanie drożdży UCLM S377 pozwala uzyskać wyśmienite rezultaty w produkcji cielistych i dobrze zbalansowanych win. Spokojna i stabilna fermentacja pozwala prowadzić fermentację w masie, z maceracją przez ponad 10 dni, co z kolei daje możliwość dopracowania struktury wina. Ponadto spokojna produkcja alkoholu podczas fermentacji wspomaga ekstrakcję polifenoli. Wina produkowane z użyciem drożdży UCLM S377 mają wyjątkowe możliwości dojrzewania oraz wysoką jakość dzięki dużej zawartości glicerolu.

Sposób użycia:

Drożdże UCLM S377 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 różowe i czerwone 20g/hl

Przechowywanie:

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