

BC S103

Штамм для экстремальных условий

ИНГРИДИЕНТЫ

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

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

BC S103 – этот штамм дрожжей был селекционирован во французском регионе Шампань на винограде Шардоне, благодаря своим превосходным ферментационным способностям и их великолепной устойчивости к экстремальным условиям.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Ферментационные свойства

- Превосходные колонизационные свойства благодаря их Киллер фенотипу
- Широкий температурный спектр брожения от 10°C до 35°C
- Великолепная ассимиляция фруктозы
- Очень хорошая устойчивость к концентрациям спирта: до 18 об. %
- Низкая степень потребности в азоте

Метаболические характеристики

- Сахар/спирт: 16,2 г/л для получения 1 об. % спирта
- Отсутствие сернистых соединений
- Низкое пенообразование
- Низкая способность к образованию высших спиртов
- Способность образовывать летучие кислоты < 0,2 г/л

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Обеспечивает безопасность ферментации в сложных условиях BC S103 адаптируется ко всем типам суслу, таким как, подготовленных для вин с высокой концентрацией спирта, с высокой степенью осветления или сусло, содержащее высокие концентрации SO₂.

Учитывает сортовые характеристики BC S103 придаёт интенсивность сортовым характеристикам и играет важную роль в производстве хороших вин, типичных для территории, на которой выращен виноград. Этот штамм особенно рекомендован для Chardonnaise с хорошим букетом и тягучим вкусом без ощутимой кислотности.

Для остановившейся ферментации

Благодаря своей устойчивости к высоким концентрациям спирта (18 об. %) и SO₂, BC S103 особенно подходит для возобновления процесса брожения (высокий уровень спиртового титра и содержания SO₂). См. протокол Springer Oenologie® для возобновления остановившегося ферментационного процесса.

Для извлечения пенных свойств

Благодаря их техническим характеристикам, BC S103 может быть использован для вторичной ферментации, либо для брожения в бутылке классическим методом, или же брожения в танке методом Шарма.



FERMENTIS

BP 3029 – 137 Rue Gabriel Péri
59703 Marcq-en-Baroeul Cedex – France
Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 – Fax. +33(0)3 20 81 62 70
fermentis@esaffre.fr – www.fermentis.com

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 избежать 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 суслом 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: 10-20г/10 дал

Брожение в бочках: разделить закваску на 2 части, с целью обеспечения равномерной ферментации без значительного увеличения температуры.

Для запуска остановившейся ферментации: 30-40 г/10 дал

Для извлечения пенистых свойств: 15-40 г/10 дал

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 OEnologie гарантирует соответствие продукции Международным Винодельческому Кодексу до конца срока хранения при хранении в условиях указанных выше.

Каждый из штаммов Springer OEnologie 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.