



SAUVY™

Za optimalnu ekspresiju sortnih tiolnih aroma

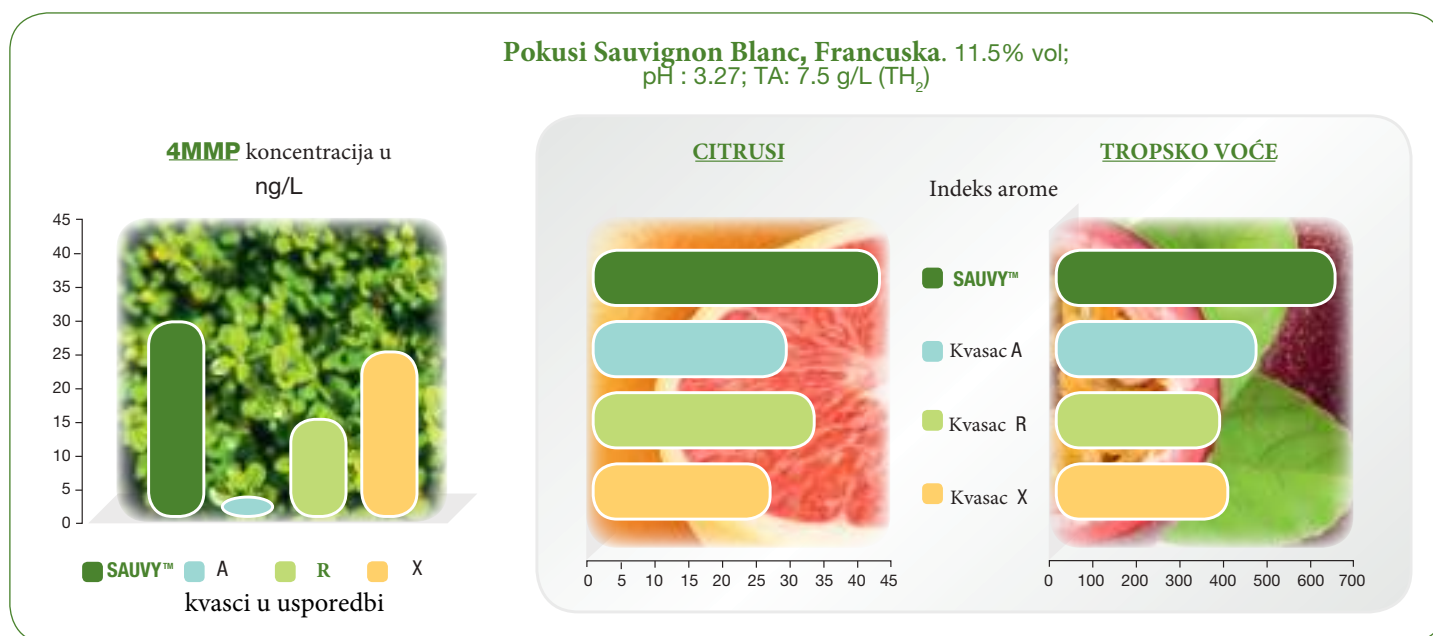
Podrijetlo i primjena

Kvasac je pogodan za vina u kojima želimo visoki aromatski intenzitet, posebno prisutnost hlapivih tiola.

SAUVY™ je selekcioniran inovativnim mikrobiološkim postupkom. Zbog svog jedinstvenog metabolizma i enzimatskih aktivnosti rezultira izuzetnim oslobađanjem hlapivih tiola, posebno 4MMP (također poznat kao 4MSP).

Kombinirajući ta karakteristična svojstva i sposobnosti izražavanja drugih aroma, SAUVY™ je vrlo prikladan za proizvodnju svježih bijelih vina intezivne aromatike. Vina fermentirana sa SAUVY™ pokazuju tipične profile okusa opisane kao list rajčice, agrumi i crni ribiz. SAUVY™ također daje vina lijepe punoće.

Predložene sorte: sve sorte koje imaju tiolske prekursore aroma - Sauvignon Blanc, Malvazija Istarska, Pošip,...





Enološka svojstva

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Optimalni raspon temperature fermentacije 13-20°C
- Tolerancija na alkohol do 14.5 % v/v
- Aktivni killer faktor
- Srednja do visoka potreba za dušikom. Preporučuje se kompleksna hrana za kvasce.
- Umjerena do brza kinetika fermentacije.
- Mala proizvodnja SO₂
- Mala proizvodnja H₂S
- Jako mala proizvodnja hlapivih kiselina

Pakiranje i skladištenje

- Dostupno u 500g
- Čuvati na hladnom i suhom mjestu.



YSEO™ označava sigurnost kvasca i optimizaciju senzoričke, jedinstveni Lallemandov postupak proizvodnje kvasca za zahtjevne uvjete fermentacije. Dok nemaju svi kvasci koristi od ovog postupka, YSEO™ poboljšava pouzdanost alkoholne fermentacije poboljšavajući kvalitetu i rad kvasca i smanjuje rizik od organoleptičkog odstupanja čak i u teškim uvjetima. YSEO™ kvasci su 100% prirodni i ne-GMO.

Upute za korištenje

Doziranje: 20 do 40 g/hL

1. Rehidrirati kvasac u 10 puta većoj količini čiste vode (temperatura između 35°C i 40°C).
2. Razmutiti nježno miječajući i čekati 20 minuta.
3. Razlika u temperaturi između mošta i rehidriranog kvasca ne smije biti veća od 10°C. Postepeno dodavati hladni mošt u kvasac.
4. Ukupno vrijeme rehidracije ne smije biti dulje od 45 minuta.

PREPORUKA:

- U moštu sa visokim potencijalom alkohola (> 13% v/v), preporučuje se dodati 30 g/hl Goferm Protect Evolutiona™ u fazi rehidracije.
- Da biste osigurali otpuštanje tiola tijekom AF i osigurali dobru fermentaciju, pažljivo primijenite hranu za kvasac.

Distributer:

Pa-vin d.o.o.
V. Holjevca 20
10450 Jastrebarsko
www.pavin.hr
pavin@pavin.hr

Ovdje navedene informacije su istinite i točne prema našem najboljem saznanju; međutim, taj se podatkovni list ne smije smatrati jamstvom, izraženim ili podrazumijevanim, ili uvjetom prodaje ovog proizvoda.