



# CAUDALYS™

**Specifični derivat ne-*Saccharomyces* kvasca (*Torulasporea delbrueckii*)  
Za dugotrajnu aromu, svježinu, te slane i mineralne note bijelih i rose vina**

## OPIS

CAUDALYS™ je prirodna, specifična inaktivirana *Torulasporea delbrueckii* proizvedena posebnim Lallemand SDC PROCESS™ postupkom.

Kombinacija originalnog soja vinskog kvasca iz naše kolekcije i optimiziranog SDC PROCESS™ procesa dovodi do jedinstvenosti ovog proizvoda.

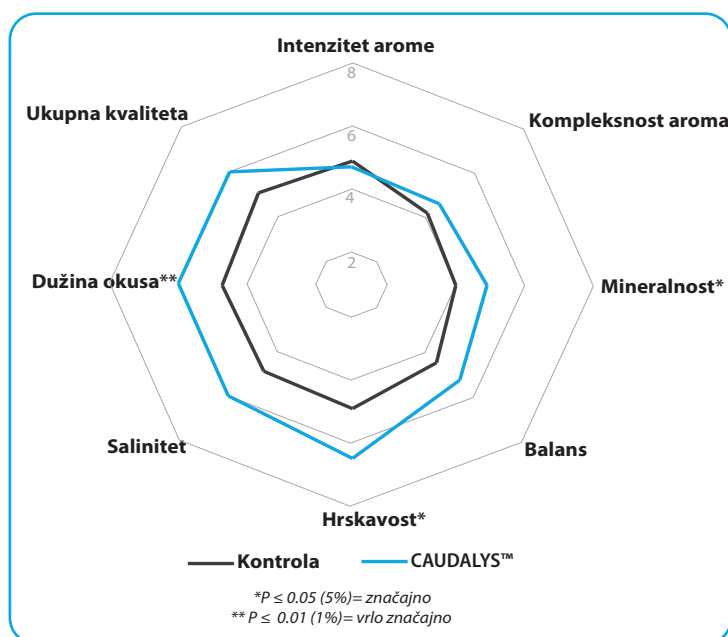


## PREDNOSTI I REZULTATI

Svojim specifičnim sastavom, dodanim u mošt ili vina, CAUDALYS™ ima jedinstven senzorni doprinos. Pojačava hrskave, slane i mineralne note, s naglašenom dugotrajnošću aroma u bijelim i rose vinima.

CAUDALYS™ se može dodati moštu na početku alkoholne fermentacije ili se može koristiti na vinu tijekom odležavanja i u procesu pripreme tiraža kod proizvodnje pjenušavih vina.

### Chardonnay, Francuska (Beaujolais)

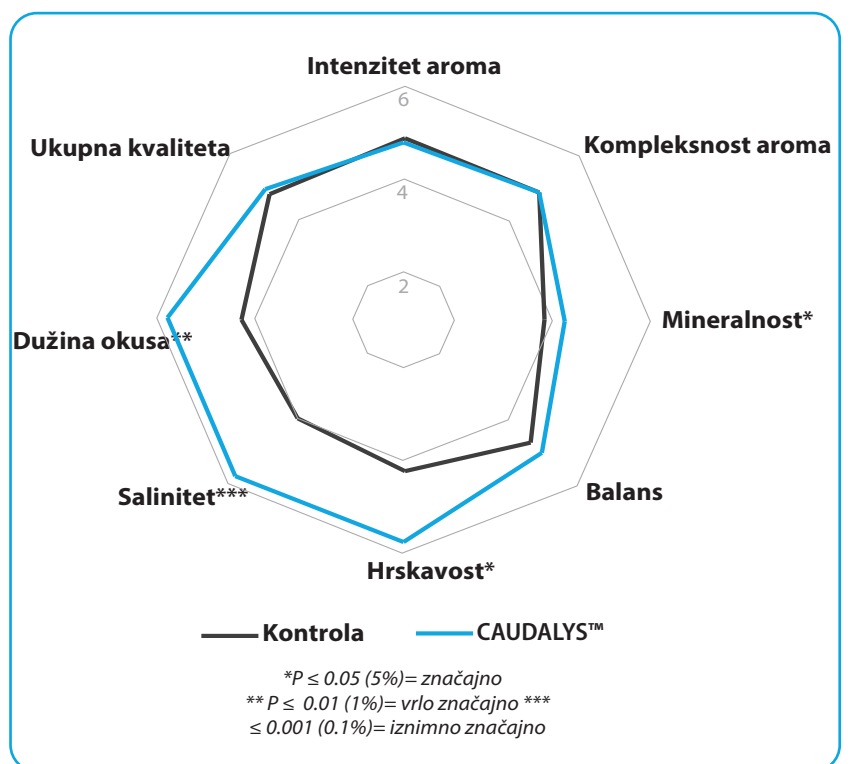
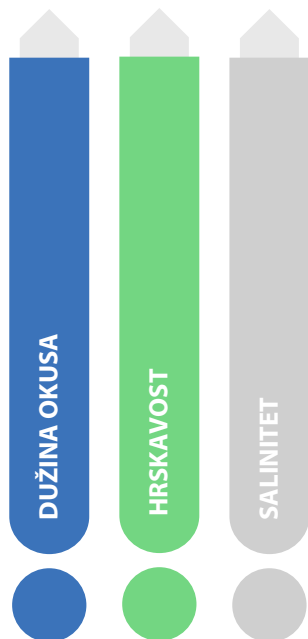


**SDC™** Process  
Specific Designed Culture

SDC™ (Specifičan dizajn procesa kulture kvasca): Optimizacija uvjeta kulture kvasca u početnim koracima prije inaktivacije/frakcioniranja, uzimajući u obzir specifičnosti svakog soja (posebno ne-*Saccharomyces*), s ciljem maksimiziranja kvalitete biomase i njezinog bogatstva ciljanim spojevima.



## Grenache rosé, Francuska (Provansa)



## UPUTE ZA ENOLOŠKU UPOTREBU

### Preporučena doza:

- U mošt na početku alkoholne fermentacije: **od 10 do 30 g/hL**
- U vino: **od 5 do 15 g/hL**
- Tiražno vino: **od 5 do 10 g/hL**

Razrijediti u deset puta većoj količini vode ili mošta/vina prije dodavanja

## PAKIRANJE I SKLADIŠTENJE

- 1 kg zatvorene vrečice
- Čuvati na suhom i hladnom mjestu
- Upotrijebiti nakon otvaranja

### Distributer:

Pa-vin doo  
V. Holjevca 20,  
Jastrebarsko  
pavin@pavin.hr  
www.pavin.hr

The information in this document is correct to the best of our knowledge. However, this data sheet should not be considered to be an express guarantee, nor does it have implications as to the sales condition of this product. April 2025.



WINE  
YEASTS



WINE  
BACTERIA



NUTRIENTS  
/PROTECTORS



SPECIFIC  
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD  
SOLUTIONS

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture