



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

## SP39®

ДРОЖЖИ

для производства игристых вин по методу Шарма (акратофор)

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**SP39®** - это подборка дрожжей, разработанная Sofralab® по ферментативным достоинствам и способности развивать свежие цветочные ароматы. **SP39®** рекомендован для производства игристых вин по методу Шарма (акратофор).

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

#### Характеристики брожения:

Вид: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ранее *bayanus*) и *Saccharomyces cerevisiae Facteur Killer* : Killer K2 на два штамма дрожжей

Кинетика брожения: быстрая

Температуры спиртового брожения: 10 - 30°C Температуры для вторичного брожения: 10 - 25 °C

Устойчивость к спирту во время спиртового брожения : до 16 % Vol. Сопротивляемость алкоголю во время вторичного брожения: до 12 градусов. Производство летучей кислотности: слабое

Потребность в азоте: средняя

Производство SO<sub>2</sub> : среднее

Производство H<sub>2</sub>S : слабое Производство глицерола: среднее

Производство ацетальдегида : среднее

Производство пировиноградной кислоты: среднее

Хорошее брожение в сложных условиях: низкий pH, слабая мутность, сильное давление

#### Органолептические свойства:

Производство эфиров с свежими и цветочными ароматами, терпеновые ароматы цветов и меда.  
Для игристых вин высокого качества, тонкость аромата, вкусовой баланс.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Производство игристых белых и розовых вин акратофорным способом.

Благотворное влияние на терпеновые сорта, типа Мускат.

Производство ароматных игристых вин типа Пресекко

### ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка 20 g / л при алкогольном брожении, 10 - 20 g / л при вторичном брожении. Максимальная разрешенная дозировка, согласно действующим европейским нормам, не предусмотрена.

### СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

#### Для алкогольного брожения:

Рекомендуется использовать специальный реактиватор дрожжей для спиртового брожения в момент регидратации **SP39®**.

Для производства виноматериала с низким pH и / или повышенным SO<sub>2</sub>, рекомендуется вносить разводку в пропорции 1:10 или 20 в объем сусла и подождать 6 - 12 часов. Затем, добавить разводку через верхнюю часть емкости вместе с активатором брожения.

036/2020 - 1/2



STATION  
ŒNOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

ДРОЖЖИ

### Для вторичного брожения:

Рекомендуется использовать **START Y SP** в момент регидратации **дрожжей SP39®** для оптимизации вторичного брожения..

Насыпать **START Y SP** 1 к 20 в воду температурой 35 - 40°C и внести дрожжи **SP39®**. Дать разбухнуть 15 минут перед переходом к фазе жидкой разводки и затем, размножения, что позволит произвести необходимый объем разводки и приспособить дрожжи к алкоголю, а также к специфическим условиям вина (pH, SO<sub>2</sub>, температура...). Сделать жидкую дрожжевую разводку 2 - 5 дней, следуя советам вашего энолога.

### Использование:

Препарат для профессионального использования в виноделии и пищевой промышленности. Использовать в соответствии с действующими нормами.

### УПАКОВКА

Вакуумный Пакет 500 г - Коробка 20 x 500 г

### ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом проветриваемом месте в оригинальной запечатанной упаковке.  
После вскрытия упаковки препарат необходимо немедленно использовать.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информациядается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.*

036/2020 – 2/2