



SO.COOL®



**Свежест и
ароматна
интензивност**

**Нюанси на
жълти плодове
и лимон**

**Технологи
чна схема
„свежест“**



ЕНОЛОГИЧНИ ЦЕЛИ

- Изява на свежест и плодов интензитет в бели и розе вина
- Използване на щам, който продуцира много малко серни съединения (SO₂, H₂S и ацеталдехид) в протокол NoLo



ДОЗИ

С рехидратиране: 20 g/hL



РАЗФАСОВКИ



500 G



СЪХРАНЕНИЕ

Да се съхранява на хладно и сухо място в оригиналната опаковка. Да се използва веднага след отваряне.

Вашият
инструмент
за подпомагане
на избора

ИЗБЕРЕТЕ ДРОЖДИТЕ, НАЙ-ПОДХОДЯЩИ ЗА ВАШАТА ЦЕЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА БЕЛИ ИЛИ РОЗЕ ВИНА

за подпомагане на избора

	АРОМАТНИ СЕМЕЙСТВА							АРОМАТЕН ПРОФИЛ	СОРТОВЕ И ПРИЛОЖЕНИЯ
	ТИОЛИ		ЕСТЕРИ		ТЕРПЕНОЛИ	C-13 НОРИЗО-ПРЕНОИДИ	2-ФЕНИЛЕ-ТАНОЛ		
	4MMP	3MH / A3MH	Ацетатни естери	Естери на мастните киселини					
SO.THIOL*	+	...	.	.		...		Свежест и силно изразени екзотични тиоли: нюанси на цитрусови плодове, ананас, гуава и маракуя.	Сортове, богати на предшественици на тиоли.
VIALATTE FERM® W28	.	...	..	.	.			Комплексен плодов профил: тиоли и естери: нюанси на пресни плодове, цитруси и маракуя.	Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombard, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.
SO.DELIGHT*		..	...	...			...	Комплексен плодов естерен профил: нюанси на пресни плодове, ароматни аромати и цветисти нюанси.	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Rolle, Gamay, Pinot Noir.
SO.COOL*			..	+			.	Свежест и ароматен интензитет: нюанси на жълтомерестни плодове и цитруси.	Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.
VIALATTE FERM® W12			.	...	.			Финес и комплексност, съхраняване на сортовия характер: цветисти нюанси, бели плодове и лешник.	Chardonnay, Vignier, Pinot Gris, Pinot Noir, базови вина. Оптимизира отлежаването върху утайки (бърза автолиза).
VIALATTE FERM® W58			.	..	..		+	Цветист и плодов профил: нюанси на цветисти естери и сортови терпени.	Vignier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat, Gewürtztraminer.
VIALATTE FERM® R71			..	...				Свеж и ароматен плодов профил: нюанси на ягода и френско грозде.	Всички червени сортове за технологични розе вина.

Ароматен интензитет: ● ●● ●●● ●●●●



ЕНОЛОГИЧНИ СВОЙСТВА

Вид	Килър фактор	Ферментационна кинетика	T°C оптимална АФ	Устойчивост към алкохол	Необходимост от храна	Продуциране на глицерол	Продуциране на SO ₂	Продуциране на ЛК	Производство на H ₂ S
<i>S. cerevisiae</i>	положителен	средна при T° < 16°C	10 – 16°C	16,5% vol.	Ниска	6-8 g/L	Средно	Слабо	Слабо



УПОТРЕБА

Разпръснете активните сухи дрожди (АСД) в 10 пъти по-голямо количество смес от вода и мът в равни пропорции при температура между 35 и 40°C.

Пример: 500 g АСД в смес от 2,5 L вода и 2,5 L мът при 37°C. Оставете да престои 20 минути, след което внимателно хомогенизирайте закваската. Ако температурната разлика между закваската и мътта не надвишава 10°C, вложете директно закваската в мътта. В противен случай удвоете обема на закваската с мът, изчакайте 10 минути, хомогенизирайте внимателно и вложете в мътта.

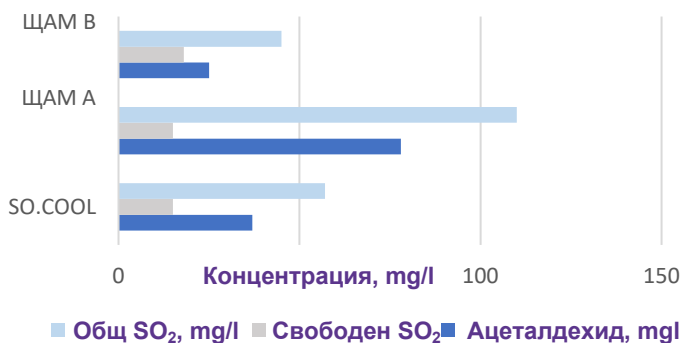
ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Продукт за енологична и изключително професионална употреба. Да се използва в съответствие с действащото законодателство.



РЕЗУЛТАТИ ОТ ТЕСТОВЕ

SO.COOL® е резултат от изследователска програма, съчетаваща хибридизация и генетични познания. Това позволи да се селектира щам, който е ароматен (щам А) и продуцира много малко серни съединения (щам В).



Концентрации на SO₂ и ацеталдехид, измерени във вина от сорта Chardonnay



ДОБРЕ Е ДА СЕ ЗНАЕ

В случай на недостиг на хранителни вещества, избягвайте внасянето на минерален азот в началото на алкохолната ферментация, за да не се блокира усвояването на аминокиселини. В присъствие на високи концентрации на минерален азот, системата NCR блокира усвояването на аминокиселини. За предпочитане е да се добавя органичен азот чрез храната **NUTRICELL® FULLAROM**.

В случай на доказан абиотичен стрес, не забравяйте значението на възстановяването на хранителния баланс на мътта с **NUTRIMUST® B+**.

*NCR, или „азотна катаболитна репресия“, е важен механизъм в дрождения метаболизъм. Той действа като регулаторен механизъм, който потиска използването на сложни източници на азот, когато минералният азот е наличен в изобилие.

Информацията, представена по-горе, отразява текущото състояние на нашите познания. Тя се предоставя без ангажимент или гаранция, тъй като условията на употреба са извън нашия контрол. Тя не освобождава потребителя от спазването на действащото законодателство и изискванията за безопасност. Настоящият документ е собственост на SOFRALAB и не може да бъде променян без негово съгласие.

SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30