

ШТАММ			СТИЛИСТИКА ВИНА									параметры брожения и метаболизм							
SafŒno™ ШТАММ	КЛАССИФИ- КАЦИЯ	БЕЛЫЕ	KPACHЫE	UIPUCT BIE (ID UMEHEHUE B DOM)	PECTAPT	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	НАИЛУЧШИМ ОБРАЗОМ ПОДХОДЯТ ДЛЯ	АРОМАТИКА	ОКРУГЛОСТЬ полисахариды, автолизный потенциал, полимеризация танинов и глицерин	СТРУКТУРА - экстракция полифенолов, танинов и антоцианов	Рекомендуемый тах АЛКОГОЛЬ *Все штаммы способны достичь до 15% спирта в хороших условиях (питание, температура, пр.)	Потребность в азоте (min реомендуемый уровень, ppm) Отношение YAN/Caxap (мг/г)	ТЕМПЕРАТУРА рекомендуемый диапазон	КИНЕТИКА	ЗАСЕЛЕНИЕ & КИЛЛЕР- фактор	SO2 продукция - комбинация	ЛЕТУЧАЯ КИСЛОТН ОСТЬ		
SafŒno™ SH 12 NEW!	S. cerevisiae	* *				Для фруктовых белых и розовых, со сложной ароматикой, богатых тиолами. Гарконично раскрывает ароматический потенциал сортов тиолового тила: Совиньом Блан, Коломбар, Сира и Гренаши, привнося цитрусовые и тропические ноты, а также "зеленые" моты благодаря сосбенно высокому выпасобожденно «МРК мий "хрустащий" вкусовой профиль с высокой ароматической стойкостью.	Свежие фруктовые белые и розовые вина,со сложным ароматом, богатые тиолами, особенно Совиньон Блан	Высокая интенсивность, Высвобождение тиолов (цитрусовый, тропический, "зеленый") & высокая продукция этиловых эфиров (белые и красные фоукты).	Низкая	ND	14.5%	Низкая (160-220ppm) Отношение: 0.7-0.8	Широкий диапазон 10-30°C	Стабильная (короткая лаг-фаза)	Киллер-фактор и превосходное заселение	Средне- низкая - Средняя	Средне- низкая		
SafŒno™ PR 106 NEW!	S. cerevisiae	*				Для базовых вин премиальных игристых, полученных реверауарным методом, особенно Proseссо. Показывает чистый, интенсивно офуктовый, цветочный и сложный армотический профиль, благодаря высокой продукции эфиров. Форморует приятивые, свемие и стойние висусовые ощущения для базовых игристых вин. Способствует высобождению терпенов для свежих и цветочных сотрукт, таких как Мускат, со сладким вкусом.	Базовые вина для премиальных игристых, по резервуарному методу, особенно Prosecco.	Высокая интенсивность и продукция эфиров, сложный фруктовый и цветочный профиль с подавлением растительных нот.	Средняя	ND	>15%	Низкая (160-220ppm) Отношение: 0.7-0.8	Широкий диапазон 10-30°C	Быстрая	Чувствителен, с хорошим заселением	Низкая - Средняя	Средняя		
SafŒno™ HD A54	Гибрид S. cerevisiae x S. bayanus	* *				Для технологических белых и розовых вин с выраженными амиловыми нотами и сверхэкспрессивными ферментативными фруктовыми и цветочными высшими спиртами. Особенно подходит для вин с низким содержанием SO2. Штами помога	Молодые и технологические вина с очень сильными амиловыми нотами. Превосходный выбор для вин с низими содержанием 502 и вин для купажирования.	Высокая интенсивность. Фруктовая сверхэкспрессия, с выражением банановых, конфетных нот. Устранение растительных нот.	Высокая	ND	15%	Средняя (180-220 ppm) Отношение: 0.8-0.9	14-30°C	Стабильная (средняя лаг-фаза)	Киллер-фактор, с умеренной способностью к заселению	Очень низкая - Очень низкая	Средняя		
SafŒno™ HD T18	Гибрид S. cerevisiae x S. bayanus	*				Для элегантных и свежих терпеновых белых, увеличивает ароматический потенциал терпеновых сортов винограда: Мускат, Вионье, Гевюриграмичер, Рислинг, Лінно Гри Штамм особенно усиливает свежи цветочные и цитрусовые тона. Чистый профиль ферментации делает штами идеальным инструментом для производства свежих сортовых и сложных белых вин.	Терпеновые сорта винограда, такие как Мускат, Вионье, Гевюрцтраминер, Рислинг, Пино Гри	Средняя интенсивность. Развивитие терпенов поддерживается хорошим балансом эфиров. Особенно усиливает свежие цветочные и цитрусовые фруктовые ноты.	Низкая	ND	15%	Низкая (160-220 ppm) Отношение: 0.7-0.8	Широкий диапазон 10-30°C	Быстрая	Киллер-фактор, с хорошим заселением	Низкая - Средне- низкая	Низкая		
SafŒno™ HD S135	Гибрид S. cerevisiae x S. bayanus		*		*	Для премиальных красных, полнотелых и фруктовых. Гладкость и сладость для сбалансированных зин с высоким уровнем алкоголя и средним или коротким временем выдержим. Идеальный штами для красных вин с развитой фруктовой ароматикой: Мерлю, Коберне коминои, Коберне Фран, Сира, Греваш и пр	Полнотелые, фруктовые и гладкие красные	Высокая интенсивность, Красные и черные спелые фрукты	Высокая округлость	Средне- высокая структура	>15%	Низкая (160-220ppm) Отношение: 0.7-0.8	14-30°C	Быстрая	Чувствителен, но с хорошим заселением	Низкая - Средняя	Средняя		
SafŒno™ HD S62	Гибрид S. cerevisiae x S. bayanus		*		*	Превосходная экстракция полифенолов, которая благоприятно влияет на долгую выдержку и элегантность премнальных красных с сохранением сортовых сосфенностей. Также привность структуру, цвет и свежую фруктовую интенсивность молодым винам.	Красные вина, требующие улучшения структуры	Средняя интенсивность и продукция эфиров, Свежие фрукты и пряности	Средне-низкая округлость	Высокая структура	>15%	Низкая (160-220ppm) Отношение: 0.7-0.8	14-30°C	Быстрая	Чувствителен, с хорошим заселением при температуре >17°C	Низкая - Средняя	Средне- низкая		
SafŒno™ UCLM S377	S. cerevisiae		*			Для премнальных, структурированных красных с долгой выдержкой: Каберне Совиньон, Сира, Зинфандель Адаптрован к долгой мацерации вин (>10 дней), т.к. обладает медленной кинетикой, позволяющей получить гомоструктурированные вина. Тока адаптирован к средиземноморским сортам винограда: Мальбек, Темпрамильо, Гренам.	Выдержанные и фруктовые красные вина	Высокая интенсивность и продукция эфиров, Спелые фрукты, джемовые ноты.	Средне-высокая округлость	Высокая структура	14.5%	Высокая (>220 ppm) Отношение: >0.9	Требует стабильности процесса 17-30°C	Медленная	Чувствителен, но с хорошим заселением	Низкая - Средняя	Низкая		
SafŒno™ STG S101	S. cerevisiae	**	*			Отобран за свою способность к высокой продукции эфиров, превосходный штами для легких и фруктовых красных, рекомендуется для сусла с холодной мацерацией, для ранних (ргітвен) красных с углекислотной мацерацией или термовинификацией, а также для розовых (требует контроля температуры). Пино Нуар, Гаме, молодые Темпранильо, Санджовезе, Гренаш.	Ранние красные вина: Пино Нуар, Гренаш, Санджовезе	Высокая интенсивность, Амиловый, красные фрукты, цветочные ароматы	Средне-низкая округлость	Низкая структура (красные)	13.5%	Средняя (180-220ppm) Отношение: 0.8-0.9	17-30°C	Медленная	Нейтрален, хорошее заселение при температуре >17°C	Низкая - Средняя	Очень низкая		
SafŒno™ NDA 21	S. cerevisiae		*			Штамм производит интенсивно-окрашенные, гармоничные фруктовые и пряные вина, с коротком периодом выдержки. Привносит коруглюсть и превосходный баланс для сортов Сира, Знифандель, Мерло. Особеню ценен штами для Средиземноморких сортов: Мурведр и Неро д'Авола.	Пряные и фруктовые Сира, Зинфандель, Мурведр	Средняя интенсивность, Фруктовые и пряные тона	Средняя округлость	Средняя структура	15%	Средняя (180-220ppm) Отношение: 0.8-0.9	14-30°C	Стабильная	Чувствителен, но с хорошим заселением	Низкая - Средняя	Средняя		
SafŒno™ SC 22	S. cerevisiae	* *	*			Деликатен к сортовым характеристикам, со стабильным предсказуемым брожением. Адаптирован для сортов винограда провичнии Бордо (Вогdеацх): Каберне Совимью, Каберне Форм и Мерло. Идеален для ферментации в бочках без температурного контроля. Усиливает фруктовый характер и округлость белых и розовых вин при низкой температуре (Шенен Блан, Вионье).	Grand Crus, аккуратные, с чистым брожением, что ценится в премиальных винах	Средняя интенсивность, Свежие фрукты	Средне-низкая округлость	Средняя структура (красные)	15%	Низкая (160-220ppm) Отношение: 0.7-0.8	14-30°C	Стабильная	Чувствителен, но с превосходным заселением	Низкая - Средняя	Очень низкая		
SafŒno™ VR 44 / VR 44 BIO NEW!	S. bayanus	* *	*	*	*	Превосходные ферментационные характеристики и устойчивость к сложным условиям виноделия! Идеально подходит для игристым по классическому методу. Придает винам хорошую округлость, адаптирован для производства широкого спектра премиальных красных и белых (Каберис Совиньои, Мерло, Кариенер, Барбера, Санджовезе, Шардоне, Семильон, Пино Гри)	Традиционные игристые и элегантные белые вина	Средняя интенсивность, Развитие фруктовой сложности при низких температурах	Высокая округлость	Низкая структура (красные)	16%	Очень низкая (160-180ppm) Отношение: 0.7-0.8	Широкий диапазон 10-30°C	VR 44: быстрая / VR 44 BIO: Стабильно- быстрая	Киллер-фактор, превосходное заселение	Средняя - Средняя плюс	Средняя		
SafŒno™ BC S103 ЛИДЕР ПРОДАЖ!	S. bayanus	**	*	*	*	Отличная устойчивость к экстремальным условиям виноделия и затухающего брожения! Адаптирован к всем видам сусла, даже сильно-осветленного, с высокой концентрацией 502. Усливает сортовые признаки. Рекомендован для красных с выкоским Втіх, свемки и аккуратных белых, и вторичного брожения в танке.	Экстремальные условия ферментации: красные, белые, розовые и игристые!	Средняя интенсивность, Развитие тиолов и терпенов. Амиловые ноты при низкой температуре.	Низкая округлость	Низкая структура (красные)	18%	Очень низкая (160-180ppm) Отношение: 0.7-0.8	Широкий диапазон 10- 30°C	Очень быстрая	Чувствителен, но с превосходным заселением	Средне- низкая - Средняя	Низкая		
SafŒno™ GV S107	S. cerevisiae	**				Новый штамм для премиальных белых, который привносит округлость и ароматическую сложность. Адаптирован к высокому уровно алкоголя и полногелым белым, выдержанных на осадке и подвергающихся малолактической ферентации. Подходит для сложных вин у элегантных сортов винограда, таких как Швароме. Аккуратно развивает ароматичекий сортовой потенциал с цветочными и свежини фруктовыми поглами (Вионье, Шенен, Рислинг, Гевюрцтраминер).	Шардоне, Вионье и Шенен Блан	Средняя интенсивность, Средне-высокая продукция эфиров: цветочные и фруктовые ноты, Средне-высокое высвобождение терпенов и С13-норисопреноидов	Средне-высокая округлость	ND	15%	Средняя (180-220ppm) Отношение: 0.8-0.9	Широкий диапазон 10- 30°C	Медленная (Быстрая при pH >3.5)	Нейтральный, хорошее заселение	Средне- низкая - Средняя	Низкая		

SafŒno™ CK S102	S. cerevisiae	* *	Селекционированный на Совиньон Блан в Долине Луары (Val de Loire), этот штами подходит для белькх и розовых с высокой ароматической интексивностью. Штами сосбенно разивает фруктовые тиолы, а также терпены (Совиньон Блан, Рислинг, Гевюрцтраминер). Устойчив к сложным условия виноделия, способтаует развитию нейтральных сортов, благодаря высокой продукции эфиров (Шардоне, Винью Верде).	Совиньон Блан, Семильон и розовые	Высокая интенсивность, Высвобождение тиолов и терпенов (тропический, цитрусовый), хорошая продукция эфиров.	Высокая округлость	ND	15%	Высокая, для оптимизации ароматического выражения (>220 ppm) Отношение: >0.9	Широкий диапазон 10-30°С	Очень быстрая	Киллер-фактор, превосходное заселение	Средняя плюс - Средняя плюс	Средне- низкая
SafŒno™ UCLM S325	S. cerevisiae	*	Способен оптимизировать характер выражения белых вин. Высокая бета-глюкозидазная активность способствует высобождению терпенов и С13-морисопреномода (Мускат, Рислинг, Вионье, Гевюрцтравинер, Пино Гри). Хорошие результат для арокатических белых (Совинов Блан и Севином) и идеальная адаптация к сладким белых, благодру низкой устойчивости к сложным устовия ферментоции.	Рислинг, Мускат, Пино Гри и сладкие вина	Высокая интенсивность, Увеличивает ароматический потенциал терпенов и норисопреноидов (цветочные, цитрусовый)	Средняя округлость	ND	13%	Высокая (>220 ppm) Отношение: >0.9	17-30°C	Медленная	Киллер-фактор, хорошее заселение	Низкая - Средняя	Низкая