



# SO.COOL®



**Выразительный интенсивный аромат цитрусовых фруктов**

**Выработка эфиров при брожении**

**Технологическая инструкция Свежесть**



## ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ!

В случае необходимости использовать подкормку, избегайте добавления минерального азота в начале спиртового брожения, чтобы не блокировать усвоение аминокислот. При сильных концентрациях минерального азота усвоение аминокислот блокируется механизмом NCR\*. Используйте органический азот с подкормкой **NUTRICELL® FULLAROM**.

В случае абиотического стресса, не забывайте о **важности баланса питательных веществ в сусле** и вносите **NUTRIMUST® B+**.

\*NCR или « Nitrogen Catabolite Répression » по-английски (азотная катаболитная репрессия). Это важный механизм в метаболизме дрожжей. Он действует как регулятор. Он регулирует использование комплексных источников азота, когда источники минерального азота доступны в большом количестве.



## ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Подчеркнуть цитрусовые ароматы (грейпфрут, лимон и цедра апельсина) белых и розовых вин.
- Задать штамм, производящий очень мало серных соединений (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S и ацетальдегид) для инструкции NOLO.



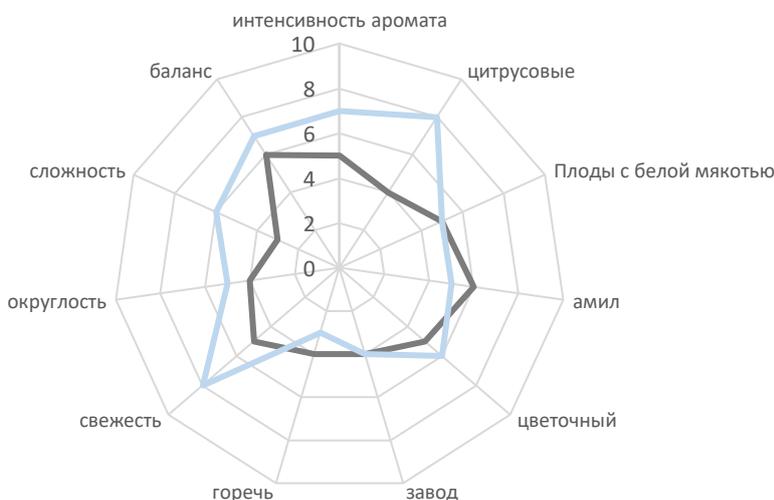
## Результаты опытов

### ПРОФИЛЬ ВКУСА И АРОМАТА

**SO.COOL®** позволяет получить свежие белые и розовые вина с **интенсивными ароматами ягод** (Рисунок 1).

Рисунок 1 Сенсорный анализ вин Гренаш. Результаты дегустации, полученные по оценкам 8 энологов.

- SO.COOL®
- Контрольный штамм

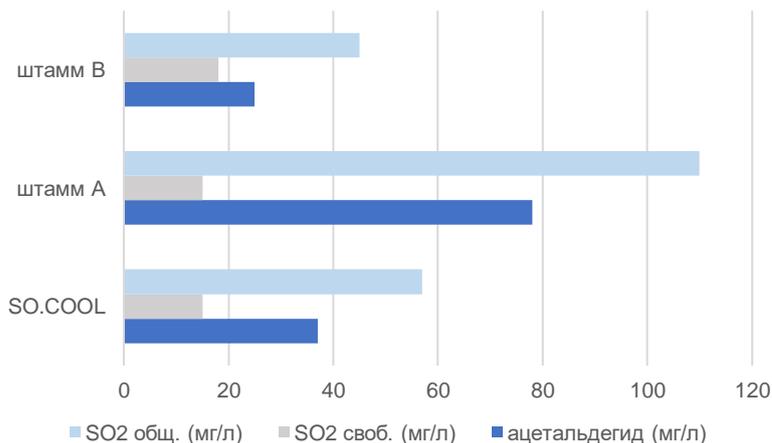




### СЛАБОЕ ПРОИЗВОДСТВО SO<sub>2</sub>

**SO.COOL®** получен в рамках исследовательской программе, объединяющей гибридизацию и знания о генетике. Это позволило выбрать штамм одновременно ароматный (штамм А) и производящий крайне малое количество серных соединений (штамм В) (Рисунок 2).

*Рисунок 2 Концентрации SO<sub>2</sub> и ацетальдегида, измеренные в винах из Шардоне.*



### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Вид:	Киллер фактор :	Кинетика брожения :	Т°С оптимальная СБ	Устойчивость к этанолу:	Пищевая потребность:	Производство о глицерола:	Производство о SO <sub>2</sub> :	Производство о ЛК	Производство о H <sub>2</sub> S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positif	Средняя при Т°<16°С	10 – 16°С	16,5% vol.	слабое	6-8 г/л	Среднее	слабое	слабое



### ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать активные сухие дрожжи (СКД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°С включительно.

**Пример:** 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°С.

Подождать 20 минут а затем привести разводку в однородное состояние. Если разница температур между разводкой и суслом не превышает 10 градусов, влить разводку в сусло. В противном случае, долить в разводку такое же количество сусла, подождать 10 минут, привести в однородное состояние и влить в сусло.

#### Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии  
Использовать в соответствии с действующими нормами



### ДОЗИРОВКА

Регидратация: 20 г/л



### УПАКОВКА



500 Г



### ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.  
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

*Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается 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.*