



MIRŐL IS VAN SZÓ? A SafYeast™ egy márka, amelynek ernyője alá az összes aktív száraz élesztőnk mellé begyűjtöttük néhány egyéb élesztőnket, valamint enzimkeverékünket is. A QR-kód beszkenelése után megtekintheti a márkáról, valamint a sok más egyéb témáról szóló filmet.

SAFYEAST™

10 érv

AZ ÖN MEGGYŐZÉSÉRE

Azért, hogy Ön még könnyebben igazodhasson el aktív száraz élesztőink között, egy ernyő, a SafYeast™ alá gyűjtöttük be azokat. Egy rövid, könnyen megjegyezhető nevű márkáról van szó, amely megbízhatóan hoz tíz erényt.

1. MEGBÍZHATÓSÁG

Páratlanul egyenletes teljesítményt és érzékszervi tulajdonságokat szavatolunk a legkülönbözőbb körülmények között is.

2. EGYSZERŰ HASZNÁLAT

Az E2U™ minősítésű termékeket rehidratálhatja vagy akár közvetlenül be is olthatja – a döntés az Öné.

3. NINCS EXTRA KEZELÉSI IGÉNY

A SafYeast™ termékek nem okoznak semmilyen fejfájást Önnek, hiszen nem igényelnek különleges bánásmódot. Csak hagyja, hogy azok végezzék a dolgukat – közben pedig igyon egy pohár bort!

4. STABILITÁS

Kutatás-fejlesztési, minőségbiztosítási, valamint ipari technológiai szakértőink szoros együttműködésben dolgoztak azért, hogy genetikailag stabil, tételről tételre egyenletes genotípusú élesztőket bocsájthassunk az Ön rendelkezésére. A kivételesen hosszú eltarthatóság jóvoltából pedig éveken át garantált az egyenletesen kiváló teljesítmény.

5. MINŐSÉG

A Fermentis minden egyes lépésnél minőségellenőrzést végez az élesztőtörzs beérkezésétől egészen a világ legkülönbözőbb pontjaira való kiszállításig.

6. KONZISZTENCIA

Tökéletes tételt sikerült összehoznia? Csak így tovább. A SafYeast™ jóvoltából újra és újra ugyanilyen kiváló eredményre számíthat.

7. FRISSESSÉG

Az általunk alkalmazott szárítási eljárás a legjobb formájában „fagyasztja be” az élesztőt – vagyis akkor, amikor az mind az életképesség, mind a vitalitás tekintetében a topon van.

8. KREATIVITÁS

Ez már az Ön asztala. Engedje szabadjára a képzelőerejét: élesztőink választéka, valamint az, ahogyan azok a legkülönbözőbb körülmények között, a legkülönbözőbb összetevők jelenlétében viselkednek, határtalan perspektívákat tár fel Ön előtt. Tehát rajta, kísérletezésre fel!

9. ELÉRHETŐSÉG

Egy termék, többféle kiszerezés. Az igényeivel összhangban válassza az Önnek megfelelő méretű csomagot, majd szállíttassa azt házhoz világszintű partneri hálózatunkkal.

10. KÖLTSÉGCSÖKKENTÉS

Tökéletesen tisztában vagyunk azzal, hogy az élesztő fikás egy portéka. Takarítson meg időt, helyet, felszerelést és energiát azzal, hogy az élesztőgazdálkodást egy világklasszis szakértőre bízsa. Így tényleg arra összpontosíthat, amit igazán szeret – a minőségi borok készítésére.

A kínálatból vajon melyik élesztő az Öné? Tanácsért forduljon bizalommal értékesítési csapatunkhoz vagy a forgalmazónkhoz

SafOeno™ SPK 05

PEZSGŐKHÖZ, GYÖNGYÖZŐ BOROKHOZ
FRISS, TISZTA ÉS ÁSVÁNYOS

Ez a minőségi, tiszta és friss profilú fehér alapborok készítéséhez ideális aktív száraz élesztő jól viseli a nehéz erjesztési körülményeket.

A SafOeno™ SPK 05 aktív száraz élesztőt ajánljuk továbbá bármilyen típusú pezsgő és habzóbor (Champagne, Prosecco, Crémant stb.) másodlagos erjesztéséhez („Prise de mousse”), mivel az még alacsony hőmérsékleten (14°C / 57.2°F) is gyors és szabályos kinetika jellemzi.

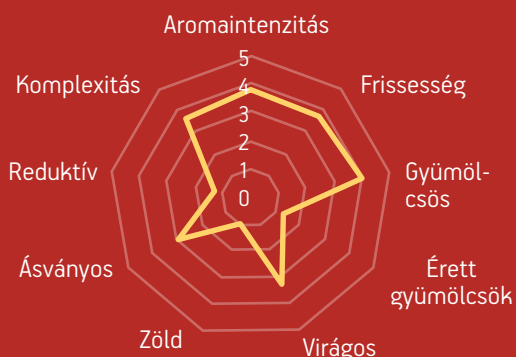
- Magas beépülési erősség
- Közepes lag fázis
- Gyors és szabályos kinetika (elsődleges erjesztés és „Prise de mousse”)
- Erőteljes fermentációs képesség az alacsony pH (2,8–2,9) és hőmérséklet miatt stresszes körülmények között



- Kismértékű illósavtermelés
- Közepes mértékű almasavfogyasztás (a kezdeti koncentráció 20%-a)
- Magas SO₂-rezisztencia (50–75 mg/L tartalom esetén)
- Nagyon alacsony mértékű acetaldehid-, SO₂- és H₂S-termelés
- Easy to Use (E2U™): az élesztőt vagy közvetlenül, vagy előzetes rehidratálást követően olthatja be

Összetevők: élesztő (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgeálószer (szorbitán-monosztearát).

ÉRZÉKSZERV PROFIL



Maryam EHSANI
A bor üzletág technikai sales support menedzsere – Európa

SZAKÉRTŐI SZEMMEL:

“ A SafOeno™ SPK 05 jelenlegi kínálatunk egyik sarokköve. A gyümölcsös és virágos jegyeket felerősítő élesztőket kiegészítő termék nagyszerű választás a friss, ásványos pezsgőkhöz és gyöngyöző borokhoz. Az elegáns aromaprofilhoz magas fokú tisztaság társul, mivel az élesztő rendkívül csekély H₂S- és SO₂-termelésű. Technikai oldalról pedig a termék rendkívül hatékonyan végzi a feladatát alacsony hőmérsékleten, a másodlagos erjesztés során.