



SafCEno™ SPK 05



PARA VINOS ESPUMANTES FRESCOS Y LIMPIOS

Ingredientes: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante: monoestearato de sorbitán

*Según «Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* – Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication.» Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. y Sampaio J.P., 2020 y «Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). *Genetics*.» Dujon B.A., Louis E.J., 2017; 206(2):717-750.

Origen:

SafCEno™ SPK 05 fue seleccionada por el departamento de Investigación y Desarrollo de Fermentis por su **capacidad de resistir condiciones difíciles de fermentación** y contribuir positivamente al **carácter aromático del vino**. SafCEno™ SPK 05 es particularmente apropiada para la producción de vinos espumantes frescos y limpios.

Características enológicas:

Habilidades fermentativas:

- Gran poder de implantación
- Fase de latencia de duración media
- Cinética de fermentación rápida y regular (en primera fermentación y en *Prise de Mousse*)
- Gran capacidad para fermentar en condiciones difíciles: pH bajo (2,8-2,9) y baja temperatura.
- Máximo nivel de alcohol recomendado: hasta 15% vol./vol.
- Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F)
- Requerimiento de nitrógeno bajo a medio: relación YAN (mg/l) / Azúcares (g/l) = 0,7-0,8.

Características metabólicas:

- Producción de acidez volátil baja
- Consumo medio de ácido málico (20% de la concentración inicial)
- Alta resistencia al SO₂ (entre 50 y 75 mg/l)
- Muy baja producción de acetaldehído, SO₂ y H₂S

Sugerencias de uso:

- **Vinos blancos base de calidad para elaborar espumantes limpios y frescos:**

Gracias a su capacidad de producir fermentaciones impecables, SafCEno™ SPK 05 es ideal para la producción de vinos blancos con perfiles limpios y frescos. SafCEno™ SPK 05 se considera una cepa fermentadora limpia que tiene una cinética de fermentación robusta en un amplio rango de temperaturas y con baja demanda de nitrógeno.

- **«Prise de mousse» para todo tipo de vinos espumantes (champagne, prosecco, crémants...):**

Para la fermentación secundaria (*Prise de mousse*), SafCEno™ SPK 05 muestra una cinética rápida y regular incluso a baja temperatura (14 °C / 57,2 °F) y permite producir rápidamente vinos espumantes elegantes, frescos y limpios.

Gracias a sus excepcionales cualidades técnicas, SafCEno™ SPK 05 es recomendada tanto para la fermentación primaria como para el *Prise de Mousse*.

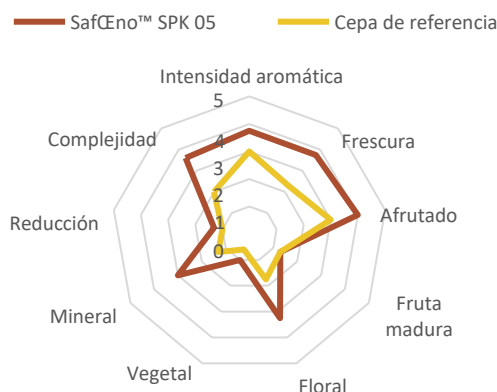


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Resultados de los ensayos:

- País: Italia
- Variedad de uva: grillo
- Vendimia: 2020
- Características químicas del vino luego de la fermentación alcohólica:
 - Alcohol: 10,68% v/v
 - pH: 3,06
 - Acidez total: 7,51 g/l H₂SO₄
 - Acidez volátil: 0.27 g/l H₂SO₄
 - Ácido málico: 2 g/l

Perfil Organoléptico



Con **SafCeno™ SPK 05** se pudo obtener un vino blanco (tipo de vino base - pH bajo y bajo contenido alcohólico) con un **perfil aromático equilibrado con notas frescas, florales y minerales**. El vino fue el preferido por los catadores por su calidad general, frescura y limpieza.



Uso: El know-how de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia gama de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar la viabilidad, cinética y/o perfil analítico**. Los productores de vino pueden elegir usar nuestras levaduras E2U™ con el proceso que mejor se adapte a sus necesidades, es decir:

Inoculación directa

Espolvorear la cantidad deseada de levadura directamente sobre el mosto en el tanque de fermentación, cuidando de homogeneizar el volumen total. En el caso de vinos blancos y rosados es ideal espolvorear la levadura dentro del tanque durante el llenado, luego de la sedimentación, para asegurar una buena homogeneización. Alternativamente espolvorear la cantidad deseada de levadura sobre la superficie de un volumen de mosto de al menos 10 veces su propio peso. Mezclar suavemente para deshacer los grumos. Transferir inmediatamente al tanque y homogeneizar el volumen completo.

Con rehidratación previa

Vierta suavemente la cantidad deseada de levadura en 10 veces su peso de agua corriente a 15-37 °C (59-98,6 °F). Remueva suavemente para evitar la formación de grumos. Dejar reposar 20 minutos e incorporar la levadura madre al tanque de fermentación con homogeneización. Tras la rehidratación, se puede continuar con una aclimatación incorporando a la levadura madre la mitad del volumen de mosto y dejar reposar 10 minutos. Repita la operación hasta que la diferencia de temperatura entre el tanque de fermentación y el cultivo de levadura sea inferior a 10 °C (50 °F).

Dosificación: Vinos blancos tranquilos: 20 g/hl (1,67 lb/1000 gal). **Prise de mousse:** 15 a 40 g/hl (1,25 a 3,34 lb/1000 gal)

Packaging: 20 paquetes de 500 g (1,1 lb) envasados al vacío y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (22,05 lb). Paquete de 10 kg (22,05 lb) envasado al vacío y embalado en caja de cartón; peso neto total: 10 kg (22,05 lb).

Almacenamiento y cumplimiento de la legislación vigente: el producto debe almacenarse/transportarse en ambiente seco y protegido de la luz solar directa. Por un período menor a 6 meses, el producto se puede almacenar/transportar a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin que sea afectado su rendimiento. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) durante un período de tiempo limitado (menos de 5 días). Una vez que el producto llega a su destino final, Fermentis recomienda que para plazos prolongados el mismo se almacene a temperatura controlada (por debajo de 15 °C/59 °F). Fermentis garantiza que el producto cumpla con las especificaciones de la OIV hasta su fecha de vencimiento en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. El producto también está autorizado por la TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*).

Cada levadura Fermentis® se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia del conocimiento (know-how) del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levadura. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION