



# SafCEno™ VR 44

## EL PODER DE VR 44 CON CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO ORGÁNICO



Esta levadura activa seca corresponde a la cepa **SafCEno™ VR 44** certificada como producto orgánico por ECOCERT FR-BIO-01, de acuerdo a las regulaciones vigentes europeas. En cumplimiento con el Reglamento del Consejo (EC) No 834/2007 sobre producción orgánica y etiquetado de productos orgánicos y su implementación a través del Reglamento de la Comisión (EC) No 889/2008 (y sus modificaciones), el uso de esta levadura cumple con las reglas para la producción de vino orgánico definidas por el Reglamento de Aplicación de la Comisión (EU) No 203/2012 (y sus modificaciones). En base al reconocimiento mutuo con la regulación EU, **SafCEno™ VR 44** puede ser reconocida como orgánica en los Estados Unidos ya que cumple con los requerimientos del

Programa Orgánico Nacional (NOP) detallados en la normativa del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

## Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*\*)

\* Según «The Yeasts, A Taxonomic Study» 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011

## Origen:

**SafCEno™ VR 44** ha sido seleccionada por sus **excelentes características fermentativas y su adaptabilidad a las condiciones de elaboración de los vinos espumosos** (selección Fermentis®).

## Características Enológicas:

- **Habilidades fermentativas:**
  - **Rápido inicio de fermentación y rápida cinética fermentativa**
  - **Máximo alcohol recomendado: hasta 16% vol./vol.**
  - Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F)
  - **Muy buena asimilación de fructosa**
  - **Requerimiento de nitrógeno muy bajo: índice NFA\* (mg/l) / azúcares (g/l): desde 0,7**  
\* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen
- **Características metabólicas:**
  - **Fenotipo Killer, muy buen poder de implantación**
  - **Mantiene la acidez en niveles muy elevados**
  - Producción media de acidez volátil
  - **Muy baja producción de H2S**, producción media de SO2 y combinación de SO2 media-alta
  - Producción media-alta de ésteres de acetato y alcoholes superiores, **producción muy alta de ésteres etílicos**

## Sugerencias de uso:

- **Vinos base orgánicos y Prise de mousse**  
**SafCEno™ VR 44** expresa todas las características que son **deseadas para producir vinos base orgánicos de alta calidad destinados a elaborar espumosos orgánicos por el método tradicional; es decir, crispness, frescura y franqueza**. También está especialmente **adaptado para la fermentación secundaria (método tradicional, principalmente, y en tanque)**.
- **Vinos blancos orgánicos**  
Ideal para fermentaciones a temperatura controlada (Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



• **Vinos tintos orgánicos**

Debido a las características fermentativas, **SafCEno™ VR 44** permite producir **prestigiosos vinos tintos orgánicos con caracteres delicados, limpios y carácter terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

**SafCEno™ VR 44** es adecuada para todo tipo de aplicaciones, incluso en condiciones de vinificación difíciles. Resistente, robusta y con bajas necesidades de nitrógeno, esta cepa permite disminuir el uso de insumos. Es por ello que se adapta especialmente a la elaboración de vinos orgánicos.

**Uso:**

- Espolvorear en forma suave la cantidad deseada de producto sobre un volumen de agua corriente equivalente a 10 veces el peso de la levadura. El agua debe estar a 30-35 °C y el tanque debe ser de boca ancha. Es importante cubrir toda la superficie del agua generando una capa fina de levadura.
- Dejar reposar durante 20 minutos.
- Agitar suavemente para completar la rehidratación de la levadura evitando que se formen grupos previo a la aclimatación.
- Duplicar el volumen de la suspensión de levadura añadiendo mosto del tanque de fermentación en forma progresiva, mientras se agita la suspensión para que la temperatura disminuya y comience la activación de la levadura.
- Dejar reposar durante 10 minutos.
- Homogeneizar e incorporar la suspensión de levadura en el tanque de fermentación mediante remontaje con aireación.

**Dosificación:**

**Vinos blancos y tintos tranquilos:** 20-40 g/hl; una dosis más elevada asegurará un mejor inicio de fermentación y una fermentación más rápida

**Reactivación de la fermentación** (consultar el protocolo específico de preparación): 40 g/hl

**Prise de mousse** (consultar el protocolo específico de preparación): 15-40 g/hl

**Empaquetado:**

20 paquetes de 500 g envasados al vacío y embalados en una caja de cartón (peso neto total: 10 kg).

**Garantía:**

El elevado % de materia seca de nuestras levaduras asegura la conservación óptima del producto durante 2 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 10 °C.

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación.

**Cada levadura Fermentis® se multiplica bajo un esquema de producción orgánico específico desarrollado en base a know-how del grupo Lesaffre, líder mundial en la producción 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