



SafCEno™ FV 19



ACTIVE
DRY YEAST

PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS E AVELUDADOS

Ingredientes: Levedura (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsificante: monoestearato de sorbitano

* De acordo com « *The Yeasts, A Taxonomic Study* » 5ª edição, C.P. Kurtzman, J. W. Fell e T. Boekhout, 2011

Origem:

O SafCEno™ FV 19 foi selecionado pela Fermentis através de múltiplas microvinificações em vinhos tintos em parceria com institutos de pesquisa franceses e centros experimentais enológicos de todo o mundo.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS:

Habilidades de fermentação:

- Fase de latência curta a média
- Cinética de fermentação média e regular
- Alta tolerância ao álcool: até 16% v/v
- Faixa de temperatura ideal de fermentação: 17-28 °C (62,6-82,4 °F)
- Requisitos médios de nitrogênio: relação YAN (mg/L) / Açúcares iniciais (g/L) ≥ 0,8 - 0,9

Características metabólicas:

- Alta resistência de implantação
- Fator Killer: Neutro
- Baixo consumo de ácido málico
- Produção média de acidez volátil
- Produção média baixa de H₂S e SO₂

Sugestões de uso:

Para vinhos tintos frutados e suaves

SafCEno™ FV 19 tem a capacidade de mascarar as notas vegetais de certos vinhos, melhorando as sensações frutadas e de suavidade. Ao trazer doçura e redondez aos vinhos, SafCEno™ FV 19 melhora muito a percepção de qualidade dos taninos, diminuindo sua adstringência.

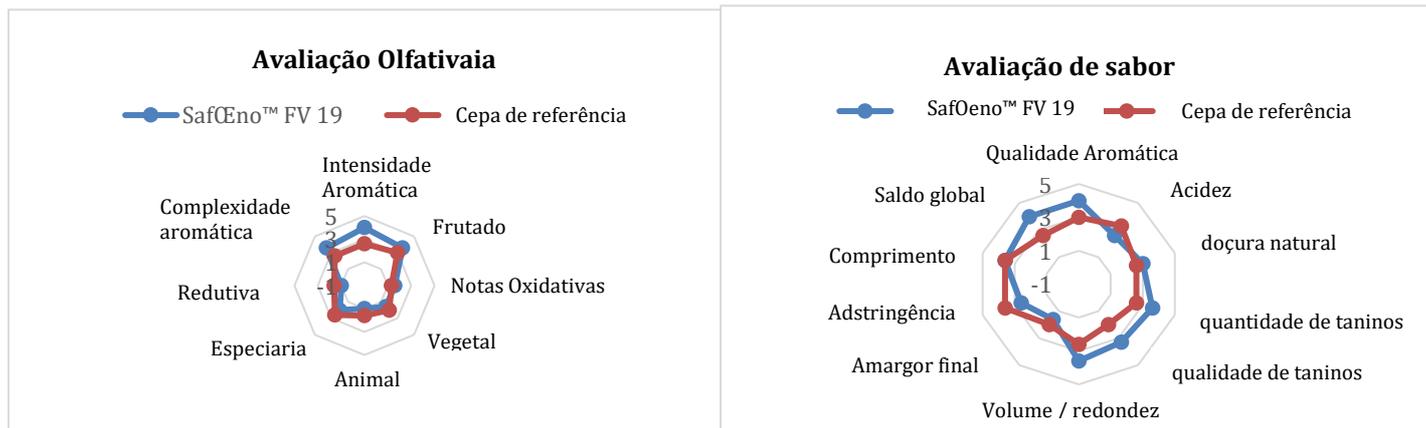
O SafCEno™ FV 19 também produz uma quantidade significativa de aromas fermentativos frutados que variam de frutas vermelhas (romã, cereja) a frutas negras (groselha preta) e é a escolha ideal para a produção de vinhos tintos frutados e aveludados elaborados para uma rápida liberação no mercado.

SafCEno™ FV 19 é uma ótima ferramenta para a vinificação de vinhos elegantes e suaves de variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Tempranillo, Nero d'Avola e Nebbiolo.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Testes:



País: Itália, Casta: Nero d’Avola/Syrah, Colheita: 2021.

Características químicas do vinho após ALF: Álcool: 14,31% v/v, pH: 3,65, acidez total: 5,37 g/L H2SO4, acidez volátil: 0,49 g/L H2SO4. SafOeno™ FV 19 conduz os vinhos para um perfil frutado (frutos vermelhos e pretos), floral, fresco e equilibrado ao mascarar os taninos secantes no final.



O conhecimento da Lesaffre e a melhoria contínua do processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma grande variedade de usos, passando por aclimação, condições frias ou sem reidratação, não afetando sua viabilidade, de perfil cinética e/ou analítica. Os enólogos podem optar por utilizar a nossa levedura E2U™ com o processo que melhor se adapta à sua necessidade:

Inoculação direta: Inocule a quantidade desejada de levedura diretamente no mosto no tanque de fermentação, cuidando para homogeneizar todo o volume. Em brancos ou rosés, idealmente, polvilhe diretamente a levedura no tanque de fermentação após o início da transferência do tanque de decantação e continue transferindo para garantir uma boa homogeneização. Alternativamente, despeje a quantidade de fermento desejada na superfície de pelo menos 10 vezes o peso do mosto. Mexa delicadamente para evitar grumos. Transfira imediatamente para o tanque e homogeneizar todo o volume.

Com reidratação prévia e aclimação potencial: Despeje suavemente a quantidade desejada de fermento em 10 vezes o seu peso de água da bebida de 15-37°C (59-98,6°F). Mexa delicadamente para completar a reidratação do fermento e evitar a formação de grumos. Deixe descansar por 20 minutos e incorpore o fermento no tanque de fermentação com homogeneização. Após a reidratação, é possível continuar com a aclimação, incorporando ao fermento ½ volume de mosto e deixando-o em repouso por 10 minutos. Repita a operação até que a diferença de temperatura entre o tanque de fermentação e a cultura inicial de levedura seja inferior a 10°C (50°F).

Dosagem: 20 g/hl (1,67 lb/1.000 gal)

Embalagem: Caixa de papelão com 20 sachês embalados a vácuo de 500g / 1,1 lb cada (Caixa cheia peso líquido: 10 kg / 22,05 lb). Caixa de papelão com 1 embalagem a vácuo de 10kg / 22,05 lb (peso líquido da caixa cheia: 10kg / 22,05 lb)

Armazenamento e conformidade: O produto deve ser armazenado/transportado em local seco e protegido de luz solar direta. Por menos de 6 meses, o produto pode ser armazenado/transportado em temperatura ambiente abaixo de 25°C (77°F) sem afetar seu desempenho. Picos de até 40°C (104°F) são permitidos por um período de tempo limitado (menos de 5 dias). A Fermentis recomenda um armazenamento de longo prazo em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), uma vez que o produto chegue ao destino final. A Fermentis garante que o produto atende às especificações da OIV até a data de validade nas condições de armazenamento mencionadas acima. O produto também é autorizado conforme TTB.

Cada levedura Fermentis é desenvolvida sob um esquema de produção específico e se beneficia do know-how do grupo Lesaffre. Isso garante a mais alta pureza microbiológica e máxima atividade de fermentação. As informações fornecidas pela Fermentis são a para fins informativos e destinadas apenas a profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulatórios e de propriedade intelectual (incluindo o uso do produto e reivindicações) devem ser revisados localmente para seus propósitos específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION