



# SafCEno™ HD A54



## PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS INTENSAMENTE AFRUTADOS

### Ingredientes:

Levadura (Hybrid *Saccharomyces cerevisiae*\* x *Saccharomyces bayanus*\*), agente emulsionante: Monoestearato de sorbitán

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

### Origen:

SafCEno™ HD A54 es el resultado de un programa de hibridación dirigido por Lesaffre I+D. El objetivo de esta selección ha sido la sobreexpresión de alcoholes superiores florales y afrutados, y sus correspondientes ésteres de acetato, manteniendo, al mismo tiempo, un perfil de fermentación limpio en vinos jóvenes de estructura ligera.

### Características Enológicas:

- **Habilidades fermentativas:**
  - Fase de latencia de duración y cinética fermentativa media-rápida, pero regular
  - Máximo alcohol recomendado: hasta 15% vol./vol.
  - Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °F)
  - Requerimiento de nitrógeno medio: índice NFA\* (mg/l) / azúcares (g/l): ≥ 0,8
- \* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen
- **Características metabólicas:**
  - Fenotipo Killer, pero con moderado poder de implantación
  - Consumo bajo a medio de ácido málico y mantenimiento de la acidez total en niveles altos
  - Moderada producción de acidez volátil y muy baja de acetaldehído
  - Producción media de H2S y producción/combinación nula o muy baja de SO2
  - Muy alta producción de alcohol 2-fenilético, alcohol isoamílico y sus ésteres de acetato, especialmente a bajas temperaturas
  - Alta liberación de β-damascenona

### Sugerencias de uso:

- **Para vinos blancos y rosados tecnológicos con importantes notas amílicas**  
 Por su extraordinariamente elevada producción de alcohol isoamílico/acetato de isoamilo y alcohol-2-fenilético/acetato de 2-fenilético, SafCEno™ HD A54 aporta un carácter afrutado, orientado hacia notas de banana/plátano, caramelos y fresas, cuando son fermentados a bajas temperaturas (< 18 °C). Su capacidad para mantener la acidez total elevada, aportar redondez y dulzor es determinante para mantener un buen equilibrio, considerado gourmet.
- **Para bases utilizadas en mezclas**  
 La producción moderada de ésteres etílicos, combinada con una altísima producción de acetato de isoamilo, que actúa como potenciador aromático, permite acentuar sistemáticamente la intensidad aromática del vino, especialmente las notas derivadas de aromas fermentativos. Estas características hacen que esta cepa se profile como una muy buena herramienta para revalorizar las bases neutras o para aportar complejidad a las bases aromáticas. Esta propiedad conduce también a la eliminación de aromas verdes asociados a uvas recolectadas tempranamente dando lugar a vinos deliciosos. Debido a la baja producción de SO2, esta cepa es especialmente adecuada para vinos con bajo contenido de SO2, favoreciendo las fermentaciones malolácticas. SafCEno™ HD A54 contribuye para que los enólogos creen valor a sus vinos jóvenes no varietales.



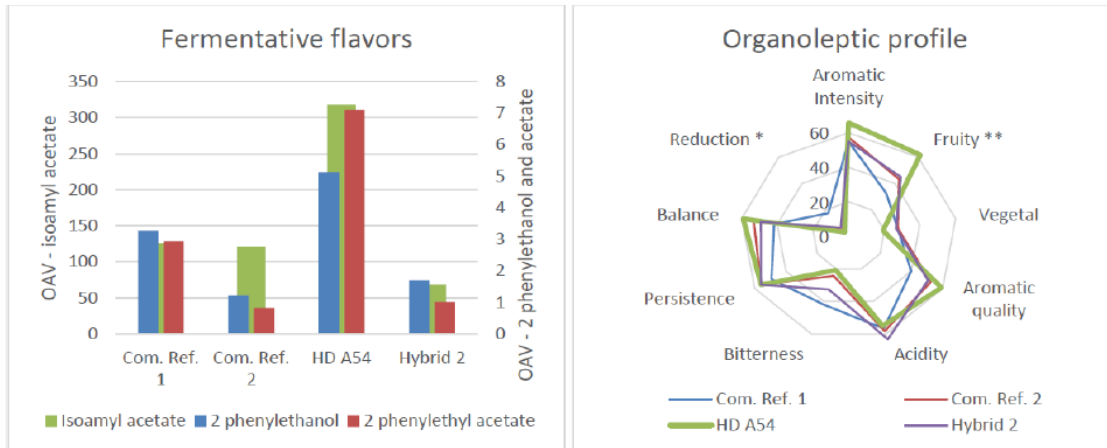
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Ensayo:

Variedad Melón de Borgoña, Valle del Loira; 12,2% vol./vol.; ajuste de nitrógeno con DAP dede un ratio YAN/azúcar de 0,3 a 1 y ajuste de turbidez (60 NTU) con 30 g/hl SpringCell™ en la inoculación de levadura, temperatura de fermentación constante 18°C (64 °F).

12 catadores profesionales. (\* significativo al 5%, \*\* 1%) OAV: Valor activo del olor (Concentración/Umbral de percepción).



## 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, perfil analítico y la cinética**. Los productores de vino pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

- **Inoculación directa**  
Espolvorear la levadura sobre la superficie de un **volumen de mosto equivalente a 10 veces su propio peso** (en el caso de vinos blancos y rosados es también, luego de la sedimentación, es posible hacerlo directamente sobre el mosto desde la parte superior del tanque). **Mezclar suavemente para deshacer los grumos y transferir inmediatamente al taque mediante remontaje con aireación** (u homogeneizar el volumen del tanque).
- **Con previa rehidratación**  
Espolvorear la levadura sobre la superficie de **10 veces su peso de agua corriente a temperatura ambiente**. Mezclar suavemente para evitar o deshacer grumos. **Esperar 20 minutos y transferir al tanque mediante un remontaje con aireación**.

## Dosificación:

**Vinos blancos y rosados tranquilos: 20-40 g/hl** (para garantizar los mejores rendimientos, se prefiere una dosis más alta), **inmediatamente después de la sedimentación**.

## Empaquetado:

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

## Garantía:

El elevado % de materia seca de nuestras levaduras asegura la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y por 4 años (almacenamiento prolongado) si se mantiene a 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 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.

