



SafCEno™ UCLM S377

PARA VINOS TINTOS DE CRIANZA LARGA Y AFRUTADOS

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), 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™ UCLM S377 fue seleccionada por la Universidad de Castilla - La Mancha, España, por su **capacidad de producir vinos tintos de crianza extendida con muy buena estructura y suaves.**

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Rápido inicio de fermentación y **cinética fermentativa que tiende a lenta**
- **Máximo alcohol recomendado: hasta 14,5 % vol./vol.** Puede ser mayor en muy buenas condiciones de fermentación.
- Rango de temperatura recomendado: 17-30 °C (62-86 °F). **Esta cepa es sensible a cambios violentos de temperatura, se requiere condiciones de fermentación regulares.**
- **Requerimiento de nitrógeno alto: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) > 0,9**

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

Características metabólicas:

- Carácter Killer: sensible, pero con buen poder de implantación
- **Alta producción de glicerol: hasta 10 g/l**
- **Elevada extracción de polifenoles favoreciendo una muy buena intensidad tánica**
- **Baja producción de acidez volátil y acetaldehído**
- **Producción media-baja de SO2** y combinación de SO2 media
- Producción media de ésteres y alcoholes superiores

Sugerencias de uso:

• Para vinos tintos *premium* con maceración prolongada

SafCEno™ UCLM S377 proporciona excelentes resultados para vinos de buen cuerpo pero bien equilibrados. Su **cinética de fermentación lenta** es muy conveniente para los **vinos que pasan por un proceso de maceración a la par de la fermentación por más de 10 días de duración**, lo que permite al enólogo elaborar vinos con una estructura muy delicada. En efecto, durante la fermentación la **producción progresiva de alcohol** favorece una **buena extracción polifenólica**.

Los vinos producidos presentan una excelente **capacidad de guarda** (Tempranillo para crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel) y tienen un **volumen importante** gracias a que SafCEno™ UCLM S377 produce altas concentraciones de glicerol.

• Para variedades de estilo mediterráneo

SafCEno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por respetar el terroir y el carácter varietal. Permite potenciar las características varietales de las uvas **Syrah, Mourvèdre, Tempranillo, Garnacha** y otras variedades que reciben mucha insolación.





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 tranquilos: 20-30 g/hl

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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION