



SafCEno™ HD S62



PARA VINOS TINTOS DE COLOR INTENSO Y CON MUCHA ESTRUCTURA

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 S62 proviene de un programa de hibridación que ha incluido dos cepas de Lesaffre, cuyo objetivo ha sido combinar sus mejores características para favorecer la alta extracción de polifenoles y su estabilización en vinos tintos *Premium* de crianza prolongada, además de la resistencia a condiciones de fermentación difíciles.

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Cinética fermentativa rápida
- Máximo alcohol recomendado: >15% vol./vol.
- Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °F)
- Buena asimilación de fructosa
- Requerimiento de nitrógeno medio a bajo: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) = 0,7-0,8

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Carácter Killer: sensible, pero con buen poder de implantación a temperatura >17 °C (62 °F)
- Consumo medio-alto de ácido málico
- Elevada extracción de polifenoles con muy buena
 - o Estabilización de color
 - o Reactividad de los taninos
- Producción muy baja a nula de SO₂ y SO₂ combinado medio-bajo
- Producción media de alcoholes superiores y ésteres, especialmente los etílicos

Sugerencias de uso:

• Tintos *Premium* de larga crianza:

Al favorecer notoriamente la extracción de polifenoles (antocianos y taninos) durante la fermentación alcohólica, SafCEno™ HD S62 se recomienda particularmente para vinos de buena estructura y color intenso. Esta cepa produce vinos con color estable (mostrando mayor generación de pigmentos violetas) y taninos bien polimerizados y muy reactivos para una crianza potencialmente larga, especialmente en barrica. Su capacidad para consumir buenas cantidades de ácido málico y producir poco o nada de SO₂ puede ser crucial para completar posteriormente la fermentación maloláctica, en condiciones desfavorables (alto contenido de polifenoles).

• Respeta al carácter varietal:

SafCEno™ HD S62 se caracteriza por producir ésteres y alcoholes superiores en concentraciones medias, aumentando a la vez la intensidad aromática final de las notas a frutas frescas (especialmente en vinos jóvenes). Esta cepa ayudará así a producir tintos muy elegantes pero intensos, respetando al cultivar, en vinos *premium* producidos a partir de variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Garnacha, etc.

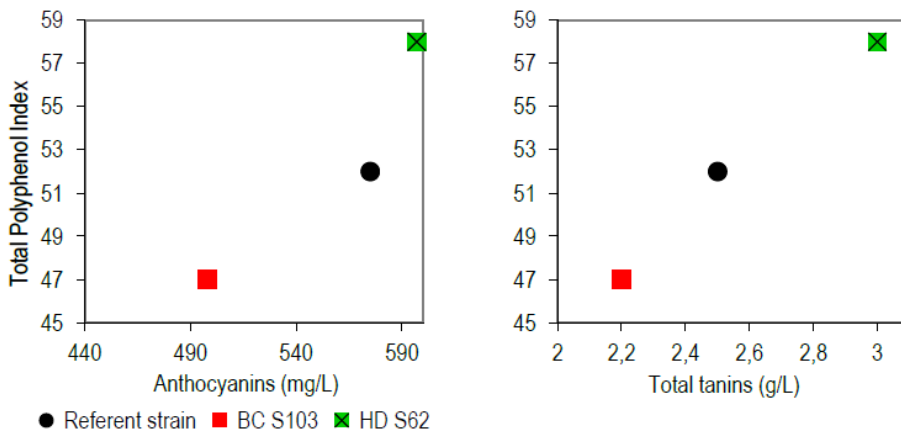


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:

Merlot de Burdeos, 15% vol./vol.; mediciones realizadas a los 15 días de la maceración fermentativa.



SafEno™ HD S62 ha sido especialmente seleccionada por favorecer notoriamente la extracción de polifenoles.

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 tintos tranquilos: 20 g/hl

Reactivación de la fermentación: 30 to 40 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