



SafCEno™ PR 106



PARA VINOS ESPUMANTES PREMIUM FERMENTADOS EN TANQUES CERRADOS, PRINCIPALMENTE EL PROSECCO

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™ PR 106 es una selección proveniente del banco de levaduras Lesaffre luego múltiples vinificaciones de mostos de uva Glera. La selección se realizó en base a la capacidad de producir **bases premium para espumantes fermentados en tanques cerrados, especialmente destinadas a Prosecco.**

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Fase de latencia corta y cinética de fermentación rápida
- Máximo alcohol recomendado: >15% vol./vol.
- Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F)
- Buena asimilación de fructosa
- **Bajo requerimiento de nitrógeno: 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
- Consumo medio de ácido málico
- **Alta resistencia al SO2 y baja producción de SO2.** Combinación media de SO2
- **Alta producción de alcoholes superiores y ésteres, especialmente ésteres etílicos**
- Favorece una alta liberación de terpenos

Sugerencias de uso:

• Vinos base para Prosecco Premium:

SafCEno™ PR 106 muestra un **perfil aromático limpio, intensamente afrutado y floral**, asociado a una producción elevada de ésteres, sin defectos de fermentación. Su perfil orientado hacia los **ésteres etílicos afrutados** aporta **complejidad** al vino, mientras que la no despreciable generación de acetato de isoamilo **colabora en la reducción** de algunas **notas vegetales** asociadas, en general, a las bases producidas con uvas no completamente maduras.

Si bien el consumo de ácido málico y el **aporte de dulzor** no son generalmente deseables para estas bases, **SafCEno™ PR 106** contribuye a generar en boca un **volumen agradable y fresco, respaldado por una amigable acidez y persistencia en boca.** Estas características han sido **juzgadas a nivel local muy positivamente, en relación a los vinos base para Prosecco elaborados con uvas Glera.**

• Vinos blancos florales y afrutados, especialmente terpénicos:

SafCEno™ PR 106 aumenta específicamente la liberación de terpenos y es, por lo tanto, **adecuada para variedades terpénicas frescas y florales como el Muscat.** Genera un buen equilibrio de notas amílicas y afrutadas, que también la convierte en una **alternativa para producir bases de Chardonnay, especialmente las cultivadas en climas cálidos.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



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 adaptan 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 tranquilos: 20 g/hl

Prise de mousse: 15 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