



SafCEno™ HD T18



PARA VINOS BLANCOS ELEGANTES, FRESCOS Y TERPÉNICOS

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 T18 es el resultado de un programa de **hibridación dirigido por Lesaffre I+D**. El objetivo de este trabajo ha sido seleccionar una cepa de levadura adecuada para la **expresión de aromas terpénicos varietales**, manteniendo un agradable equilibrio en boca y un perfil de fermentación limpio.

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Fase de latencia de duración corta a media con **cinética rápida y regular**
- **Máximo alcohol recomendado: hasta 15% vol./vol.**
- **Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F)**
- **Bajo requerimiento de nitrógeno: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l): $\geq 0,7$**

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- **Fenotipo Killer**, medio a alto poder de implantación
- Bajo consumo de ácido málico y alto mantenimiento de la acidez
- **Baja producción de acidez volátil**
- Producción de H₂S baja a media y **producción/combinación de SO₂ baja a media**
- **Producción alta y equilibrada de ésteres de acetato y de etilo**
- **Favorece una alta liberación de importante de terpenoles**

Sugerencias de uso:

• Para vinos blancos complejos, de perfil terpénico y frescos

SafCEno™ HD T18 aumenta el potencial aromático de **variedades terpénicas** como **Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, etc.**, gracias a la **liberación de terpenoles y β -damascenona**, a lo que se agrega una producción equilibrada de ésteres de acetato y etílicos, que **fortalecen la complejidad de los vinos**. Particularmente, hace destacar **notas cítricas y a flores frescas**.

Su **perfil limpio de fermentación**, respecto a metabolitos indeseables, combinado con sus propiedades aromáticas, le proporciona al enólogo una herramienta para elaborar **vinos blancos varietales frescos y complejos**.

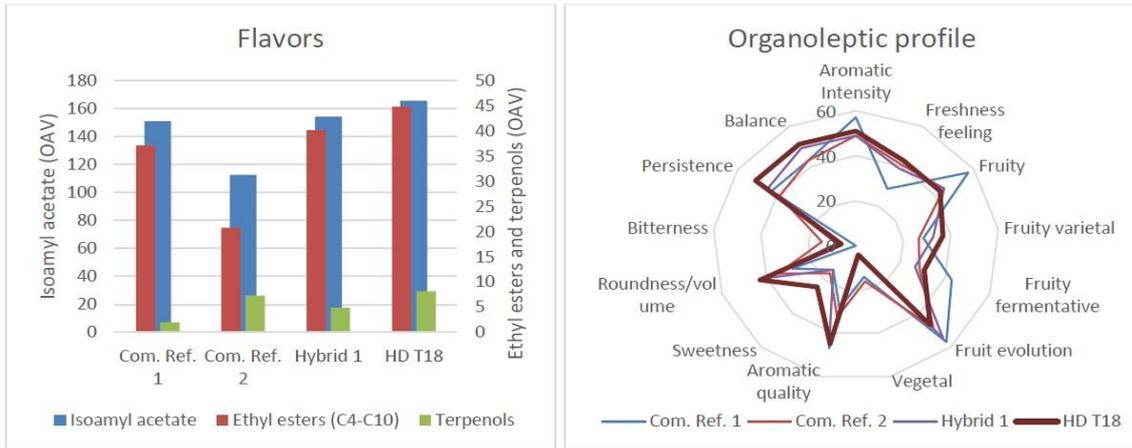




Ensayo:

Viognier de Languedoc Roussillon; 12,6 % vol./vol. Al momento de inocular la levadura, ajuste de nitrógeno con DAP desde un ratio YAN/azúcar de 0,4 a 0,9 y ajuste de turbidez de 2 a 100 NTU, más 10 g/hl de SpringCell™, temperatura de fermentación 17-19 °C (63-66 °F).

7 catadores profesionales. OAV: Valor Activo del Olor, del inglés *Active Value Odor* (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 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

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.

