



# SafCEno™ SPK 05



## POUR DES VINS EFFERVESCENTS FRAIS, MINÉRAUX ET AUX SAVEURS FRANCHES

**Ingrédients :** levure (*Saccharomyces cerevisiae*\*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

\* D'après « Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* – Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication. » (Revue des synonymes taxonomiques et populations de *Saccharomyces cerevisiae* : phylogénie, phénotypes, écologie et domestication), Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. et Sampaio J.P., 2020 et « Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). Genetics. » (Diversité du génome et évolution chez les levures bourgeonnantes (*Saccharomycotina*). Génétique.), Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717-750.

### Origine :

La levure **SafCEno™ SPK 05** a été sélectionnée par le service de R&D de Fermentis pour sa **capacité à résister à des conditions de fermentation difficiles** et à contribuer favorablement au **caractère aromatique du vin**. SafCEno™ SPK 05 convient particulièrement bien à la production de vins effervescents frais, minéraux et aux saveurs franches.

### Caractéristiques œnologiques :

#### Aptitudes fermentaires :

- Puissance d'implantation élevée
- Phase de latence moyenne
- Cinétique fermentaire rapide et régulière (première fermentation et prise de mousse)
- Grande capacité à fermenter dans des conditions de stress, comme un pH faible (2,8 - 2,9) et une température basse
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol./vol.
- Plage de températures recommandée : 10 - 30 °C
- Besoins en azote assimilable faibles à moyens : ratio de l'azote assimilable par la levure (mg/l) /sucres (g/l) : 0,7 - 0,8

#### Caractéristiques métaboliques :

- Faible production d'acidité volatile
- Consommation moyenne d'acide malique (~ 20 % de la concentration initiale)
- Résistance élevée au SO<sub>2</sub> (entre 50 et 75 mg/l)
- Très faible production d'acétaldéhyde, de SO<sub>2</sub> et de H<sub>2</sub>S

### Suggestions d'utilisation :

- **Vins blancs de base de qualité pour produire des vins effervescents minéraux et aux saveurs franches :**

Grâce à ses excellentes aptitudes fermentaires, SafCEno™ SPK 05 permet la production de vins blancs aux profils frais et francs. La levure SafCEno™ SPK 05 favorise une fermentation régulière et une fin de fermentation franche dans une large plage de températures et avec de faibles besoins azotés.

- **Prise de mousse pour tous les types de vins effervescents (Champagne, Prosecco, crémants...) :**

Pour la fermentation secondaire (prise de mousse), SafCEno™ SPK 05 démontre une cinétique rapide et régulière, même à basse température (14 °C) et permet d'obtenir des vins effervescents élégants et vifs.

Grâce à ses qualités techniques exceptionnelles, SafCEno™ SPK 05 est recommandée à la fois pour la fermentation primaire et pour la prise de mousse.

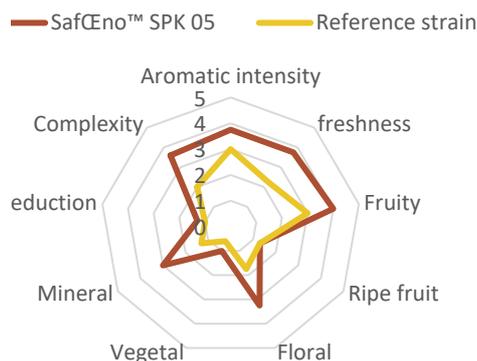


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

## Résultats expérimentaux :

- Pays : Italie
- Cépage : Grillo
- Millésime : 2020
- Caractéristiques chimiques du vin après la fermentation alcoolique :
  - Titre alcoométrique volumique (TAV) : 10,68 % v/v ;
  - pH : 3,06 ;
  - Acidité totale : 7,51 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ;
  - Acidité volatile : 0,27 g/l de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> ;
  - Acide malique : 2 g/l.

### Profil sensoriel :



**SafCeno™ SPK 05** a permis d'obtenir un vin de base minéral présentant un **profil aromatique équilibré avec des notes fraîches et florales**. Ce vin a été préféré par les dégustateurs en raison de ses saveurs franches, de sa fraîcheur et de sa qualité générale.

**Utilisation :** Grâce à son savoir-faire et à l'amélioration continue du processus de production de levure, Lesaffre propose des **levures sèches d'une qualité exceptionnelle, capables de résister à un très large éventail d'utilisations, notamment dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, et ce, sans affecter leur viabilité ni leur profil cinétique et/ou analytique**. Les praticiens peuvent choisir d'utiliser notre levure E2U™ avec le processus qui correspond le mieux à leurs besoins :



**Inoculation directe :** inoculez la quantité souhaitée de levure directement dans le moût dans la cuve de fermentation, en veillant à homogénéiser l'ensemble du volume. Pour les vins blancs ou rosés, saupoudrez de préférence la levure directement dans la cuve de fermentation pour assurer une bonne homogénéisation. Vous avez également la possibilité de verser la quantité souhaitée de levure sur la surface de l'équivalent d'au moins 10 fois son poids de moût. Mélangez doucement pour éviter les grumeaux. Transférez immédiatement dans la cuve et homogénéisez l'ensemble du volume.

**Avec réhydratation préalable et acclimatation potentielle :** versez délicatement la quantité souhaitée de levure dans l'équivalent de 10 fois son poids d'eau du robinet à 15 - 37 °C. Mélangez doucement pour achever la réhydratation de la levure et éviter la formation de grumeaux. Laissez reposer pendant 20 minutes et ajoutez le levain dans la cuve de fermentation en l'homogénéisant. Après la réhydratation, il est possible de poursuivre l'acclimatation en intégrant au levain la moitié d'un volume de moût et en laissant reposer pendant 10 minutes. Répétez l'opération jusqu'à ce que l'écart de température entre la cuve de fermentation et le levain soit inférieur à 10 °C.

**Dosage :** Vins blancs tranquilles : 20 g/hl  
Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

**Conditionnement :** Carton de 20 sachets emballés sous vide de 500 g chacun (poids net du carton rempli : 10 kg). Carton de 1 sachet emballé sous vide de 10 kg (poids net du carton rempli : 10 kg).

**Stockage et conformité :** Ce produit doit être stocké/transporté dans un endroit sec et à l'abri de la lumière directe du soleil. Pendant moins de 6 mois, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pendant une durée limitée (moins de 5 jours). Fermentis recommande un stockage à long terme à température contrôlée (inférieure à 15 °C), une fois le produit arrivé à destination. Fermentis garantit que le produit est conforme aux spécifications de l'OIV jusqu'à sa date de limite de conservation dans les conditions de stockage susmentionnées. Ce produit est également autorisé par le TTB (Bureau américain de la taxation et du commerce de l'alcool et du tabac).

**Chaque levure Fermentis est développée selon un schéma de production spécifique et profite du savoir-faire du groupe Lesaffre. Ceci garantit une pureté microbiologique et une activité fermentaire maximales.**

*Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne fournissons aucune garantie ou assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les réclamations) doivent être examinées localement selon leurs besoins particuliers.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION