



SafCEno™ HD S135



ACTIVE
DRY YEAST

PARA VINOS TINTOS DE CUERPO INTENSO Y SUAVES

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 S135 proviene de un programa de hibridación que ha incluido dos cepas de Lesaffre, cuyo objetivo ha sido combinar sus mejores características para favorecer la neutralización de **polifenoles a través de polisacáridos y la resistencia a condiciones difíciles de fermentación en vinos tintos afrutados con tiempos de crianza no muy prolongados.**

Características Enológicas:

- **Habilidades fermentativas:**
 - **Rápido** inicio de fermentación y **cinética**
 - **Máximo alcohol recomendado: >15% vol./vol.**
 - Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °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
 - **Favorece una alta extracción de polifenoles con buena**
 - o Estabilización de color
 - o Calidad de los taninos y reactividad
 - Producción media de acidez volátil
 - **Baja producción de SO2** y combinación de SO2 media
 - **Alta producción de ésteres y alcoholes superiores**

Sugerencias de uso:

- **Tintos Redondos Premium:**

SafCEno™ HD S135 es recomendada para **vinos tintos cuyo atractivo se asocia a un perfil suave.** Esta cepa favorece significativamente la extracción de polifenoles del vino, pero tiene la capacidad de contribuir a generar una estructura redonda y bien equilibrada. Esta característica también se puede potenciar gracias a su no despreciable consumo de ácido málico.
- **Potenciador aromático:**

SafCEno™ HD S135 contribuye a la **producción de tintos afrutados, más bien orientados hacia los frutos rojos y negros maduros.** Se adapta especialmente a variedades como **Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese y Garnacha.**

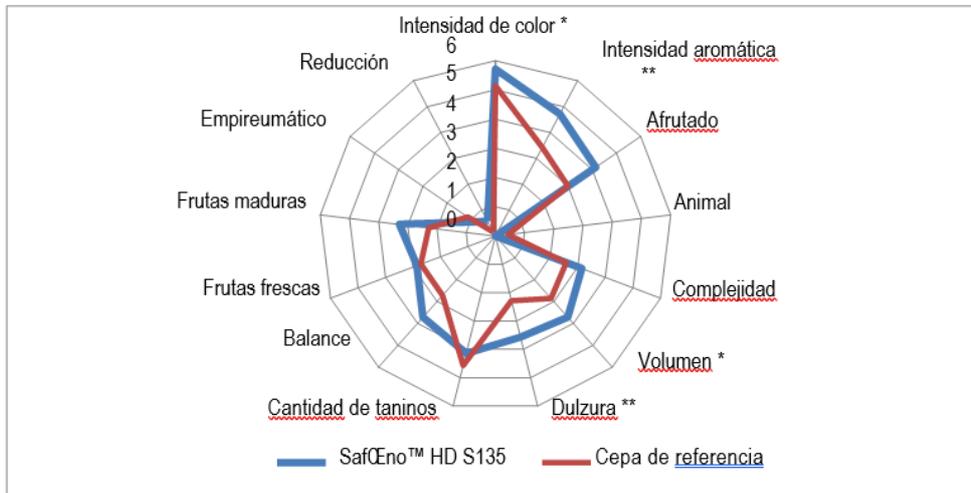


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:

Syrah del Valle del Ródano; 14,2% vol./vol., vinificación tradicional.



SafEno™ HD S135 magnifica las características sensoriales produciendo un vino de color fuerte, suave y con intensas notas afrutadas.

7 levaduras evaluadas
7 catadores profesionales
Umbral de significancia:
* < 5%
** < 1%

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 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