



SafCEno™ BC S103



ACTIVE
DRY YEAST

A ESCOLHA ÓBVIA PARA CONDIÇÕES EXTREMAS

Ingredientes: Levedura (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsificante: Monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

*De acordo com "Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* - Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication." Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. e Sampaio J.P., 2020 e "Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*) Genetics. Dujon B.A., Louis E.J., 2017; 206(2):717-750.

Origem:

O **SafCEno™ BC S103** foi selecionado por suas excelentes características de fermentação e sua grande resistência a condições extremas de vinificação.

Característicasológicas:

Habilidades de fermentação:

- Excelente capacidade de implantação
- Cinética de fermentação muito rápida
- Tolerância máxima ao etanol: até 18% v/v
- Faixa recomendada de temperatura de fermentação: 10-30 °C (50-86°F)
- Excelente assimilação da frutose
- Necessidade muito baixa de nitrogênio: $\text{Proporção} \frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Sugars (g/L)}} \geq 0,7$

Características metabólicas:

- Baixa produção de acidez volátil (geralmente < 0,2 g/L H₂SO₄)
- Produção média-baixa de SO₂
- Na maioria das condições, há baixa produção de aroma, mas, em baixa temperatura combinada com um bom programa nutricional, pode produzir concentrações médias de ésteres de acetato (notas amílicas).

Sugestões de uso:

Para garantir fermentações em condições difíceis: O **SafCEno™ BC S103** se adapta a todos os tipos de mostos, mesmo aqueles com alto potencial alcoólico, altamente clarificados ou contendo **altos níveis** de SO₂.

Como uma solução curativa para reiniciar as fermentações: Graças à sua alta resistência ao álcool (18% v/v) e ao SO₂, o **SafCEno™ BC S103** é particularmente adequado para reiniciar fermentações paradas. Consulte o protocolo Fermentis® relacionado.

Para prise de mousse: O **SafCEno™ BC S103** pode ser usado na fermentação secundária em garrafa (método tradicional) ou em tanque fechado.

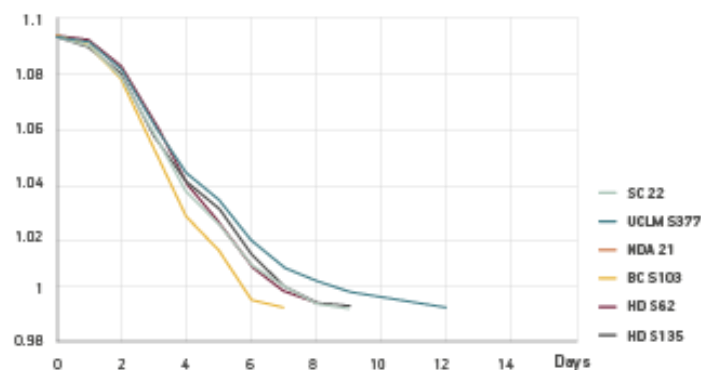


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Julgamento:

Deficiência nutricional inicial ajustada

Density (g/l)



Merlot – France 2015

Must parameters

Potential alcohol (% vol.)	15
Sugars (g/L)	210
Total acidity (g H ₂ SO ₄ /L)	3.2
pH	3.45
Malic acid (g/L)	2.5
Total SO ₂ (mg/L)	62
Free SO ₂ (mg/L)	34
YAN (mg/L)	105

Orientação de uso: O know-how da Lesaffre e o aprimoramento contínuo do processo de produção de leveduras **geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma ampla gama de usos, incluindo condições de aclimação, frio ou sem reidratação, sem afetar sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico.** Os produtores de vinho podem optar por usar nossa levedura E2U™ com o processo que melhor atenda às suas necessidades:



Inoculação direta: Inocule a quantidade desejada de levedura diretamente no mosto no tanque de fermentação, tomando cuidado para homogeneizar todo o volume. Em vinhos brancos ou rosés, o ideal é borrifar a levedura diretamente no tanque de fermentação durante o enchimento (após a decantação) para garantir uma boa homogeneização. Alternativamente, despeje a quantidade desejada de fermento na superfície de pelo menos 10 vezes o peso do mosto. Mexa delicadamente para evitar grumos. Transfira imediatamente para o tanque e homogeneize todo o volume.

Com reidratação prévia e aclimação potencial: Despeje delicadamente a quantidade desejada de levedura em 10 vezes o seu peso de água da torneira a 15-37°C (59-98,6°F). Misture delicadamente para evitar a formação de grumos. Deixe descansar por 20 minutos e incorpore o fermento ao tanque de fermentação com homogeneização. Após a reidratação, é possível continuar com uma aclimação incorporando ao fermento inicial 1/2 de um volume de mosto e deixando-o descansar por 10 minutos. Repita a operação até que a diferença de temperatura entre o tanque de fermentação e a cultura inicial de levedura seja inferior a 10°C (50°F).

Dosagem:

Vinhos brancos, rosés e tintos tranquilos: 20 g/hL (1,67 lb/1000 gal)

Reinício da fermentação: 30 a 40 g/hL (2,5 a 3,34 lb/1000 gal)

Prise de mousse: protocolo específico mediante solicitação

Embalagem:

Caixa de papelão com 20 sachês embalados a vácuo de 500 g cada (peso líquido da caixa completa: 10 kg/22,05 lb)

Caixa de papelão de 1 embalagem a vácuo de 10 kg/22,05 lb (peso líquido da caixa completa: 10 kg/22,05 lb)

Armazenamento e conformidade: O produto deve ser armazenado e transportado em condições secas e protegido da luz solar direta. Por menos de 6 meses, o produto pode ser armazenado/transportado em temperatura ambiente abaixo de 25°C (77°F) sem afetar seu desempenho. Picos de até 40°C (104°F) são permitidos por um período limitado de tempo (menos de 5 dias). A Fermentis® recomenda um armazenamento de longo prazo em uma temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), assim que o produto chegar ao destino final. A Fermentis® garante que o produto está em conformidade com as especificações da OIV até a data de validade nas condições de armazenamento mencionadas acima. O produto também é autorizado conforme TTB.

Cada levedura Fermentis® é desenvolvida em um processo de produção específico e se beneficia do know-how do grupo Lesaffre. Isso garante a mais alta pureza microbiológica e máxima atividade de fermentação.

As informações fornecidas pela Fermentis® são apenas para fins informativos e para a atenção de profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulamentares e de propriedade intelectual (incluindo uso e reclamações do produto) devem ser revisados localmente para seus fins específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION