



SafCEno™ GV S107



ADAPTADA IDEALMENTE PARA VINOS BLANCOS PREMIUM

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™ GV S107 ha sido aislada de una selección de 1500 cepas provenientes de seis regiones vitícolas de Portugal realizada durante un programa de doctorado de 3 años debido a sus **notables aptitudes para expresar el potencial de cepas nobles destinadas a la producción de vinos blancos premium.**

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- En general, posee una **cinética fermentativa lenta**, que puede acelerarse con buenas condiciones fermentativas, como un pH>3,5.
- Máxima tolerancia al alcohol recomendada: 15% vol./vol.
- Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F); **muy resistente a las bajas temperaturas.**
- Requerimiento medio de nitrógeno: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l): entre 0,8 y 0,9.

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Carácter Killer: neutro
- **Alta producción de glicerol (7-8g/l)**
- **Baja producción de acidez volátil**
- **Alta resistencia al SO2**, producción media-baja de compuestos de azufre (SO2, H2S) y baja combinación de SO2
- **Alta producción de alcoholes superiores (especialmente alcohol 2-fenilico) y ésteres (especialmente etílicos)**
- Liberación media de moléculas aromáticas ligadas por enlaces glucosídicos, como terpenos y C13-norisoprenoides

Sugerencias de uso:

• Blancos elegantes premium:

SafCEno™ GV S107 se recomienda a los enólogos que buscan realzar la redondez y complejidad aromática en los vinos blancos, especialmente los varietales elegantes que carecen de altas concentraciones de precursores aromáticos, como el Chardonnay.

Gracias a que produce perfiles aromáticos limpios, es perfectamente adecuada para **vinos blancos** procedentes de frutos maduros, que tienen **buen cuerpo, alto contenido alcohólico y pH elevado, fermentados en barrica y/o con crianza sobre lías y con fermentación maloláctica.** Su final dulce y duradero aporta una auténtica ventaja a los blancos *premium* de corta crianza.

• Blancos frescos, florales y afrutados:

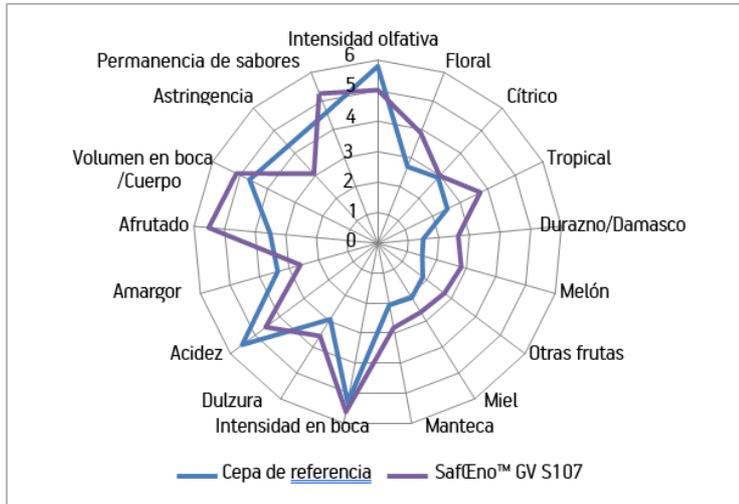
Por el lado de la fermentación, **SafCEno™ GV S107** se caracteriza por producir **alcoholes superiores y ésteres florales y afrutados** (en lugar del acetato de isoamilo). Por el lado del varietal, ayuda a liberar aromas florales y cítricos (terpenos y C13-norisoprenoides) provenientes de las uvas. Así, **SafCEno™ GV S107 potencia a las variedades aromáticas, tales como el Viognier, Chenin Blanc, Riesling, Gewürztraminer, etc., siempre aportando frescura y una persistencia en boca bien equilibrada y persistente.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:



SafEno™ GV S107 ha sido especialmente seleccionada por su perfil organoléptico, que se adapta muy bien a la producción vinos Chardonnay *Premium*.

Microvinificaciones realizadas sobre uvas Chardonnay de la Costa Oeste de Estados Unidos; 14,9 % vol./vol., YAN/azúcar: 0,99, pH 3,2, fermentado entre 14-15 °C (57-59 °F).

Degustación realizada por 9 panelistas entrenados.

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 adapten 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION