



# SafCEno™ EF 85

 AKTIVE TROCKENHEF

## FÜR FEINE, ELEGANTE WEISSWEINE MIT KOMPLEXEN AROMEN

**Zutaten::** Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS 491)

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

### Herkunft:

SafCEno™ EF 85 stammt aus dem Loiretal (Frankreich) und ist das Ergebnis eines Auswahlprogramms, das in Zusammenarbeit mit dem Institut Français de la Vigne et du Vin durchgeführt wurde.

### Önologische Eigenschaften:

#### Fermentationsfähigkeiten:

- **Hohe Implantationsfestigkeit dank seines Killer-Phänotyps**
- Kurze bis mittlere Verzögerung (Lag-Phase); dann schnelle und regelmäßige Kinetik
- Gute Alkoholverträglichkeit bis zu 15,5 % v/v
- **Große Bandbreite bei der Gärtemperatur: 10 - 30 °C**
- Mäßiger Stickstoffbedarf: Verhältnis  $\frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Anfänglicher Zucker (g/l)}} \geq 0,8$

#### Metabolische Eigenschaften:

- Geringer Abbau von Apfelsäure und guter Erhalt des Gesamtsäuregehalts
- Mittlere Produktion flüchtiger Säure
- **Geringe H<sub>2</sub>S-Produktion und mittlere SO<sub>2</sub>-Produktion**
- **Hohe Produktion von Ethylestern**
- Mittlere Produktion von Acetat-Estern, insbesondere Isoamylacetat

### Anwendungshinweise:

Dank seiner hohen Produktion von **Ethylestern** in Kombination mit einer mittleren Produktion von Acetatestern, verleiht **SafCEno™ EF 85 den Weinen komplexe und ausgewogene Fruchtnoten.**

Bei den zahlreichen Weinproben, die während des Auswahlprogramms durchgeführt wurden, zeigte **SafCEno™ EF 85 gute Leistungen bei vielen verschiedenen Weißweinsorten**, von neutralen Sorten (Chardonnay, Grenache blanc, Ugni blanc, etc.) bis hin zu aromatischen Sorten (Muscat, usw.), die immer **ein von den Verkostern sehr geschätztes Aromaprofil aufwiesen.**

Seine Fähigkeit, einen hohen Gesamtsäuregehalt beizubehalten, begünstigt **ein ausgewogenes, frisches Mundgefühl.** Damit ist SafCEno™ EF 85 ideal für die Herstellung eleganter Weißweine geeignet und respektiert die Rebsorte.



DIE NAHELIEGENDE WAHL FÜR DIE FERMENTATION VON GETRÄNKEN

## Aromatische und sensorische Analyse:

Melon de Bourgogne (Loire-Tal - Frankreich), 12,14 % v/v, konstante Fermentationstemperatur bei 18 °C, pH 3,1. Anpassung des assimilierbaren Stickstoffs mit DAP zu YAN (mg/L) / Anfangszucker (g/L) = 0,98.

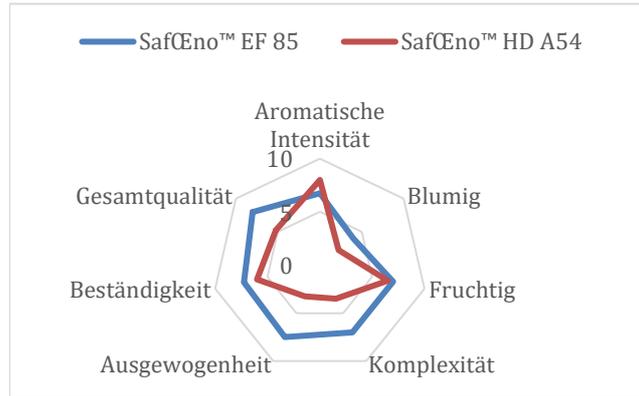


Abb. 1: Verkostungsergebnisse

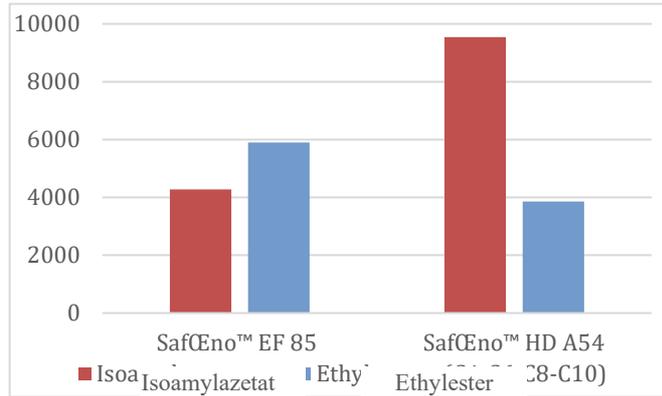


Abb. 2: Dosierung von Ethylester und Isoamylacetat

Abb. 1 und 2: **SafCeno™ EF 85** erzeugt ein fruchtiges, komplexes und ausgewogenes Profil, indem es die Konzentration von Ethylestern im Wein erhöht. Im Vergleich dazu produziert **SafCeno™ HD A54** einen hohen Anteil an Acetatestern, was zu intensiveren, aber weniger komplexen Profilen führt.

## Verwendung:



Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Verwendbarkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Winzer können unsere E2U™ Hefe mit dem Verfahren verwenden, das ihren Bedürfnissen am besten entspricht:

**Direktes Anstellen:** Inokulieren Sie die gewünschte Menge Hefe direkt in den Most im Gärtank, wobei Sie darauf achten, dass das gesamte Volumen zu homogenisieren. Bei Weißweinen oder Roséweinen streuen Sie die Hefe idealerweise direkt nach Beginn des Umfüllens aus dem Absetzbehälter in den Gärtank ein. Die Turbulenz des einströmenden Mosts wird eine gute Homogenisierung gewährleisten. Alternativ können Sie die gewünschte Hefemenge auf die Oberfläche von mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an Most streuen. Vorsichtig durchrühren, um Klumpen zu vermeiden. Sofort in den Tank umfüllen und das gesamte Volumen homogenisieren.

**Mit vorheriger Rehydrierung und gegebenenfalls Akklimation:** Geben Sie die gewünschte Menge Hefe in das 10-fache ihres Gewichts an Leitungswasser mit einer Temperatur von 15-37 °C. Rühren Sie vorsichtig um, damit die Hefe vollständig rehydriert wird und sich keine Klumpen bilden. Lassen Sie sie es 20 Minuten ruhen, geben Sie den Hefestarter in den Gärtank und rühren Sie gründlich um. Nach der Rehydrierung kann mit der Akklimation fortgefahren werden, indem dem Hefestarter ½ Volumen Most beigemischt wird und ihn 10 Minuten ruhen lässt. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der Temperaturunterschied zwischen dem Gärtank und der Hefestarterkultur weniger als 10 °C beträgt.

**Dosierung:** Stille Weißweine 20 g/hl

**Abpackung:** Kartonschachtel mit 20 vakuumverpackten Beuteln zu je 500 g (Nettogewicht der gesamten Schachtel: 10 kg)  
Kartonschachtel mit 1 vakuumverpackten Beutel mit 10 kg (Nettogewicht des gesamten Kartons: 10 kg)

**Aufbewahrung und Konformität:** Das Produkt muss trocken und vor direktem Sonnenlicht geschützt gelagert/transportiert werden. Das Produkt kann für maximal 6 Monate bei Umgebungstemperaturen von unter 25 °C gelagert/transportiert werden, ohne dass dies seine Leistungsfähigkeit beeinflusst. Temperaturspitzen von bis zu 40 °C sind für begrenzte Zeiträume (maximal 5 Tage) zulässig. Fermentis empfiehlt eine längere Lagerung bei kontrollierter Temperatur (unter 15 °C), sobald das Produkt an seinem Bestimmungsort angekommen ist. Fermentis garantiert, dass das Produkt bis zu seinem Mindesthaltbarkeitsdatum unter den oben genannten Lagerungsbedingungen den OIV-Spezifikationen entspricht. Das Produkt ist auch gemäß TTB zugelassen.

**Alle Fermentis-Hefen werden gemäß eines besonderen Produktionsverfahrens entwickelt und profitieren von dem Know-how der Lesaffre-Gruppe, dem Weltmarktführer in der Hefeherstellung. All dies gewährleistet die beste mikrobiologische Reinheit und die maximale Fermentierungsaktivität.**

*Die von Fermentis bereitgestellten Angaben sind ausschließlich an Fachleute gerichtet. Wir übernehmen keinerlei Gewähr, weder ausdrücklich noch stillschweigend, in Bezug auf die Informationen: Anforderungen an gesetzliche Vorschriften und das geistige Eigentum (einschließlich der Produktverwendung und -ansprüche), sind vor Ort für den jeweiligen Zweck zu prüfen.*



DIE NAHELIEGENDE WAHL FÜR DIE FERMENTATION VON GETRÄNKEN