



LEVURE SECHE
ACTIVE

SafEno™ VR 44

LA PUISSANCE DE LA VR 44 CERTIFIÉE BIO



Cette levure sèche active correspond à la souche **SafEno™ VR 44** certifiée Bio par ECOCERT FR-BIO-01 selon la réglementation Européenne.

Conformément au Règlement (EC) No 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et à son application selon les modalités décrites dans le Règlement de la Commission (EC) No 889/2008, l'utilisation de cette levure satisfait aux règles de production des vins biologiques définies par le Règlement de la Commission (EU) No 203/2012 (et ses amendements). Cette levure est également conforme à la réglementation Américaine pour la production biologique (NOP).

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces bayanus**)

* D'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origine :

La **SafEno™ VR 44** a été sélectionnée pour ses **excellentes caractéristiques fermentaires** et sa **bonne aptitude à la production de vins effervescents** (sélection Fermentis®).

Caractéristiques Œnologiques :

• Aptitudes fermentaires :

- **Départ en fermentation et cinétique moyens à rapides**
- **Titre alcoolique potentiel recommandé : ≤ 16% vol./vol.**
- Température de fermentation recommandée : 10°C à 30°C
- **Excellente assimilation du fructose**
- **Très faibles besoins azotés: Ratio Azote assimilable (mg/L) / Sucres (g/L) ≥ 0,7**

• Caractéristiques métaboliques :

- **Phénotype Killer**, grande force d'implantation
- **Très bonne préservation de l'acidité**
- Production moyenne d'acidité volatile
- **Très faible production d'H₂S**, production moyenne de SO₂, combinaison moyenne à élevée du SO₂
- Production d'alcools supérieurs et d'esters d'acétate moyenne à élevée, **production très élevée d'esters éthyliques**

Suggestions d'utilisation :

• Vins de base et Prise de mousse en Bio

La **SafEno™ VR 44** exprime toutes les caractéristiques **recherchées pour des vins de base Bio très qualitatifs en vue de la production de vins effervescents Bio** en méthode traditionnelle, avec des profils vifs, frais et francs.

Elle est aussi particulièrement adaptée à la **seconde fermentation** (en bouteille selon la **méthode traditionnelle** ou en cuve close).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



- **Vins blancs Bio**

Idéale pour les fermentations thermorégulées (sur Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Pinot Gris...).

- **Vins rouges Bio**

De par ses caractéristiques fermentaires, la **SafEno™ VR 44** permet d'obtenir **des vins rouges Bio de prestige à la fois nets, fins et caractéristiques de leur terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

Utilisation :

- Verser avec précaution la quantité nécessaire de levure **dans 10 fois son poids en eau à 30 – 35°C** dans une large cuve. Veiller à répartir la levure sur toute la surface de l'eau de manière à former une couche fine.
- Laisser **reposer 20 minutes**.
- Agiter lentement pour finaliser la réhydratation tout en évitant la formation de grumeaux.
- **Doublez progressivement le volume de la suspension** de levure par ajout de moût, en homogénéisant le mélange pour diminuer la température du levain et favoriser l'activation des levures.
- Laisser **reposer 10 minutes**.
- Homogénéiser et incorporer le levain dans le fermenteur au cours d'un remontage aéré.

Dose d'emploi :

Vins blancs et rouges tranquilles : 20 à 40 g/hl, une dose élevée permettra un meilleur départ en fermentation et une fermentation plus rapide

Reprise de fermentation (*protocole spécifique disponible sur demande*) : 40 g/hl

Prise de mousse (*protocole spécifique disponible sur demande*) : 15 à 40 g/hl

Conditionnement : Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Garantie :

Le taux élevé de matière sèche de nos levures assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 10°C (pendant 2 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DDM dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Cette levure œnologique Fermentis® est élaborée selon un schéma de production Bio spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.

