



# SafCEno™ EF 85



ACTIVE  
DRY YEAST

## PARA VINHOS BRANCOS FINOS E ELEGANTES COM AROMAS COMPLEXOS

**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. and Sampaio J.P., 2020 and « Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). *Genetics*. » Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717 - 750.

### Origem:

SafCEno™ EF 85 é originário do Vale do Loire (França) e vem de um programa de seleção realizado em parceria com o l'Institut Français de la Vigne et du Vin.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS:

### Habilidades de fermentação:

- Alta força de implantação graças ao seu fenótipo destruidor
- Fase de atraso curta a média; então, cinética rápida e regular
- Boa tolerância ao álcool: até 15,5% v/v
- Ampla faixa de temperatura de fermentação: 10-30°C (50-86°F)
- Requisitos moderados de nitrogênio: Razão "YAN (mg/L) " / "Açúcares iniciais(g/L) " ≥ 0.8

### Características metabólicas:

- Baixo consumo de ácido málico e boa retenção da acidez total
- Produção de acidez média volátil
- Baixa produção de H<sub>2</sub>S e média produção de SO<sub>2</sub>
- Produção de ésteres etílicos elevados
- Produção média de ésteres de acetato, especialmente acetato de isoamila

## Sugestões de uso:

Graças à sua alta produção de ésteres etílicos combinada com uma produção média de ésteres de acetato, o SafCEno™ EF 85 traz notas frutadas complexas e equilibradas aos vinhos.

Ao longo de inúmeras vinificações realizadas durante o seu programa de seleção, SafCEno™ EF 85 apresentou bons desempenhos em muitas variedades brancas diferentes, desde variedades neutras (Chardonnay, Grenache blanc, Ugni blanc, etc.) a variedades aromáticas (Sauvignon blanc, Muscat, etc.), apresentando sempre um perfil aromático muito apreciado pelos degustadores.

A sua capacidade de manter uma acidez total elevada favorece um paladar fresco e equilibrado, tornando o SafCEno™ EF 85 ideal para a produção de vinhos brancos elegantes com respeito a casta.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

## Análise aromática e sensorial:

Melon de Bourgogne (Loire Valley – França), 12,14% v/v, temperatura de fermentação constante a 18°C (64°F), pH 3,1. Ajuste do nitrogênio assimilável com DAP para YAN (mg/L) / Açúcares iniciais (g/L) = 0,98.

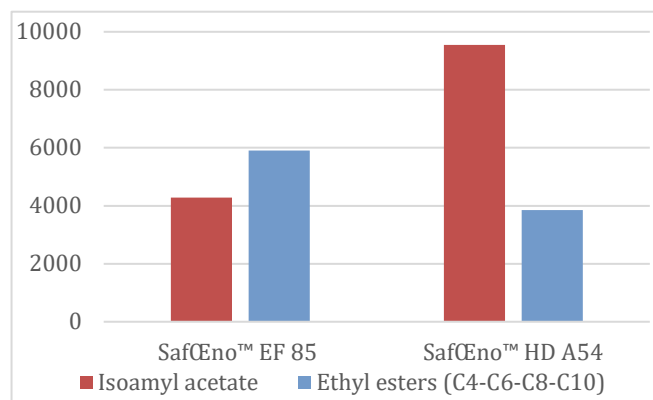
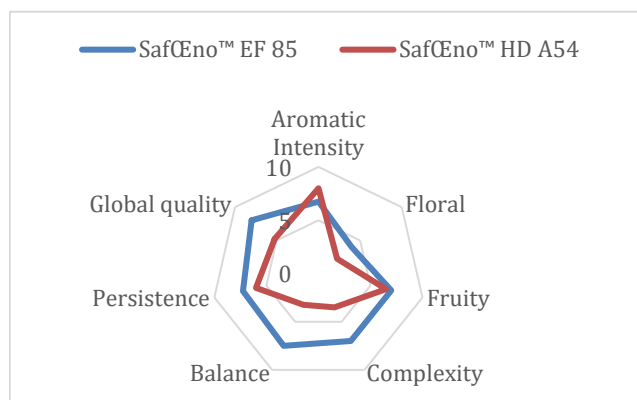


Fig. 1 e 2.: SafCeno™ EF 85 leva a um perfil frutado, complexo e equilibrado, aumentando a concentração de ésteres etílicos no vinho quando comparado com SafCeno™ HD A54 que é um alto produtor de ésteres de acetato resultando em perfis mais intensos, mas menos complexos.



O conhecimento da Lesaffre e a melhoria contínua do processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma grande variedade de usos, passando por aclimação, condições frias ou sem reidratação, não afetando sua viabilidade, de perfil cinética e/ou analítica. Os enólogos podem optar por utilizar a nossa levedura E2U™ com o processo que melhor se adapta à sua necessidade:

**Inoculação direta:** Inocule a quantidade desejada de levedura diretamente no mosto no tanque de fermentação, cuidando para homogeneizar todo o volume. Em brancos ou rosés, idealmente, polvilhe diretamente a levedura no tanque de fermentação após o início da transferência do tanque de decantação e continue transferindo para garantir uma boa homogeneização. Alternativamente, despeje a quantidade de fermento desejada na superfície de pelo menos 10 vezes o peso do mosto. Mexa delicadamente para evitar grumos. Transfira imediatamente para o tanque e homogeneizar todo o volume.

**Com reidratação prévia e aclimação potencial:** Despeje suavemente a quantidade desejada de fermento em 10 vezes o seu peso de água da bebida de 15-37°C (59-98,6°F). Mexa delicadamente para completar a reidratação do fermento e evitar a formação de grumos. Deixe descansar por 20 minutos e incorpore o fermento no tanque de fermentação com homogeneização. Após a reidratação, é possível continuar com a aclimação, incorporando ao fermento ½ volume de mosto e deixando-o em repouso 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 tranquilos brancos: 20 g/hl (1,67 lb/1.000 gal)

**Embalagem:** Caixa de papelão com 20 sachês embalados a vácuo de 500g / 1,1 lb cada (Caixa cheia peso líquido: 10 kg / 22,05 lb). Caixa de papelão com 1 embalagem a vácuo de 10kg / 22,05 lb (peso líquido da caixa cheia: 10kg / 22,05 lb)

**Armazenamento e conformidade:** O produto deve ser armazenado/transportado em local seco e protegido de 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 de tempo limitado (menos de 5 dias). A Fermentis recomenda um armazenamento de longo prazo em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F), uma vez que o produto chegue ao destino final. A Fermentis garante que o produto atende às 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 sob um esquema 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 a para fins informativos e destinadas apenas a profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulatórios e de propriedade intelectual (incluindo o uso do produto e reivindicações) devem ser revisados localmente para seus propósitos específicos.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION