



SafOEno™ SPK 05



PARA VINHOS ESPUMANTES FRESCOS, PUROS E MINERAIS

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:

O SafOEno™ SPK 05 foi selecionado pela Fermentis R&D por sua capacidade de resistir a difíceis condições de fermentação e contribuir positivamente para o caráter aromático do vinho. SafOEno™ SPK 05 é particularmente adequado para a produção de vinhos espumantes frescos, puros e minerais.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS:

Habilidades de fermentação:

- Alta resistência de implantação
- Fase de latência média
- Cinética fermentativa rápida e regular (primeira fermentação e Prize de Mousse)
- Forte capacidade de fermentação em condições estressantes de baixo pH (2,8-2,9) e baixa temperatura.
- Álcool máximo recomendado: até 15% vol./vol.
- Faixa de temperatura recomendada: 10-30°C (50-86°F)
- Requisitos de nitrogênio de baixo a médio: Razão YAN (mg/L) / Açúcares (g/L) = 0,7-0,8.

Características metabólicas:

- Baixa produção de acidez volátil
- Consumo médio de ácido málico (20% da concentração inicial)
- Alta resistência ao SO₂ (entre 50 e 75 mg/L)
- Produção muito baixa de acetaldeído, SO₂ e H₂S

Sugestões de uso:

- **Vinhos de base branca de qualidade para a elaboração de espumantes puros e minerais:**

Graças à sua capacidade de fermentação impecável, SafOEno™ SPK 05 permite a produção de vinhos brancos com perfis frescos. O SafOEno™ SPK 05 é considerado um fermentador limpo com forte cinética de fermentação em uma ampla faixa de temperaturas e com baixa demanda de nitrogênio.

- **« *Prise de mousse* » para todos os tipos de espumantes (Champagne, Prosecco, Crémants...):**

Para a fermentação secundária (*Prise de mousse*), SafOEno™ SPK 05 apresenta cinética rápida e regular mesmo em baixas temperatura (14°C / 57,2°F) e permite produzir rapidamente vinhos espumantes elegantes, frescos e limpos. Graças às suas excepcionais qualidades técnicas, o SafOEno™ SPK 05 é recomendado tanto para a fermentação primária quanto para o *Prise de Mousse*.

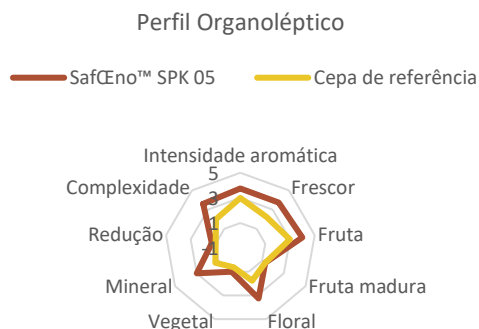
Thanks to its exceptional technical qualities, SafOEno™ SPK 05 is recommended for both the primary fermentation and for the *Prise de Mousse*.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Resultados experimentais:

- País: Itália.
- Casta: Grillo.
- Safra: 2020.
- Características químicas do vinho após fermentação alcoólica:
 - TAV: 10,68% v/v,
 - pH: 3,06,
 - acidez total: 7,51 g/L H₂SO₄,
 - acidez volátil: 0,27 g/L H₂SO₄,
 - ácido málico: 2 g/L.



SafOEno™ SPK 05 permitiu obter um vinho branco (tipo de vinho base - baixo pH e baixo teor alcoólico) com um perfil aromático equilibrado com notas frescas, florais e minerais. O vinho foi o favorito pelos provadores pela sua qualidade global, frescura e pureza.

Usage: O know-how da Lesaffre e a melhoria contínua do processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas capazes de resistir a uma ampla gama de usos, incluindo aclimação, frio ou sem reidratação, sem afetar sua viabilidade, cinética e/ou perfil analítico. Os enólogos podem optar por utilizar a nossa levedura E2UTM com o processo que melhor se adapta à sua necessidade:



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

Com reidratação prévia e aclimação potencial: Despeje suavemente a quantidade desejada de fermento em 10 vezes seu peso de água da torneira 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 na cuba de fermentação com homogeneização. Após a reidratação, pode-se continuar com a aclimação incorporando ao fermento ½ volume de mosto e deixando-o repousar 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 puros: 20 g/hl (1,67 lb/1000 gal)

Prise de mousse: 15 a 40 g/hl (1,25 a 3,34 lb/1000 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