



SafCEno™ NDA 21



LA ELECCIÓN IDEAL PARA VINOS TINTOS ELEGANTES Y FRUTADOS

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™ NDA 21 ha sido seleccionada de la región original de **Nero d'Avola, en Sicilia, Italia**. Esta variedad es el resultado de una investigación de 4 años realizada por el **Instituto Regional de Vino y Viña** en colaboración con prestigiosas bodegas sicilianas.

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Cinética fermentativa de velocidad media, pero regular
- **Máximo alcohol recomendado: hasta 15% vol./vol.**
- Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °F)
- **Requerimiento de nitrógeno medio: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l): ≥ 0,8**

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Carácter Killer: sensible pero con buen poder de implantación
- **Alta producción de glicerol: hasta 8 g/l**
- Producción media de acidez volátil y **muy baja producción de acetaldehído**
- **Producción muy baja a nula de SO2** con una combinación media y baja producción de carbamato de etilo
- Aromas bouquet complejos y discretos gracias a una producción media de ésteres y alcoholes superiores
- **Muy baja adsorción de pigmentos coloreados**

Sugerencias de uso:

• Para vinos tintos armoniosos, afrutados y especiados:

SafCEno™ NDA 21 es recomendada para la producción de vinos **tintos armoniosos, fuertes y afrutados, con un tiempo de encubado corto**. De hecho, SafCEno™ NDA 21 aporta una **buen redondez** y un **excelente equilibrio general** al producto finalizado debido a que produce la elevadas concentraciones de glicerol. Además, la **baja adsorción** de pigmentos coloreados a las paredes celulares permite la producción de vinos con **color intenso**.

SafCEno™ NDA 21 produce resultados óptimos en **variedades internacionales** como el **Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah**. También es muy apreciada en variedades mediterráneas como **Mourvèdre, Carignan y Zinfandel**. Los vinos producidos se caracterizan por **notas afrutadas y especiadas intensas y persistentes**.

Debido su origen, SafCEno™ NDA 21 **intensifica las características varietales del Nero d'Avola**.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



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 tintos 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.

