



# SafOeno™ FV 19



ACTIVE  
DRY YEAST

**POUR LES VINS ROUGES FRUITES, SOUPLES ET RONDS**

## Ingrédients:

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulsifiant : E491 (monostéarate de sorbitane)

\* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5<sup>th</sup> edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

## Origine :

**SafOeno™ FV 19** a été sélectionné par Fermentis à travers de multiples microvinifications sur vins rouges réalisées en partenariat avec des instituts français de recherche et des centres d'expérimentation œnologiques à travers le monde.

## Caractéristiques œnologiques :

### • Aptitudes fermentaires :

- Phase de latence faible à modérée
- **Cinétique fermentaire moyenne et régulière**
- Bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% v/v
- Spectre de température de fermentation : 17 - 28°C
- Bonne assimilation du fructose
- Besoins modérés en azote assimilable : ratio  $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,8 - 0,9$

### • Aptitudes métaboliques :

- Force d'implantation élevée.
- Phénotype Killer : neutre.
- Faible consommation d'acide malique
- Production modérée d'acidité volatile
- Faible production de SO<sub>2</sub> et d'H<sub>2</sub>S

## Suggestions d'application :

### • Pour des vins rouges fruités et souples

Grâce à ses aptitudes métaboliques particulières, la levure **SafOeno™ FV 19** a la capacité de masquer les notes végétales des profils gustatifs de certain vin tout en améliorant les sensations de fruité et d'onctuosité.

En apportant de la sucrosité et de la rondeur aux vins, **SafOeno™ FV 19** permet d'améliorer la qualité organoleptique des tanins en les rendant moins asséchants.

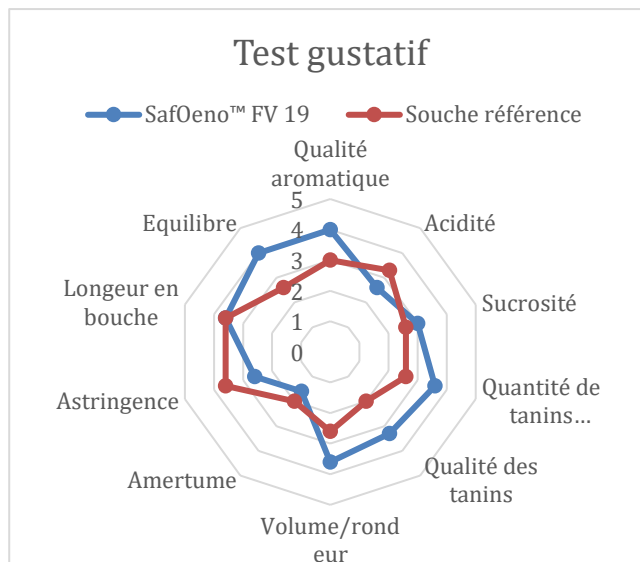
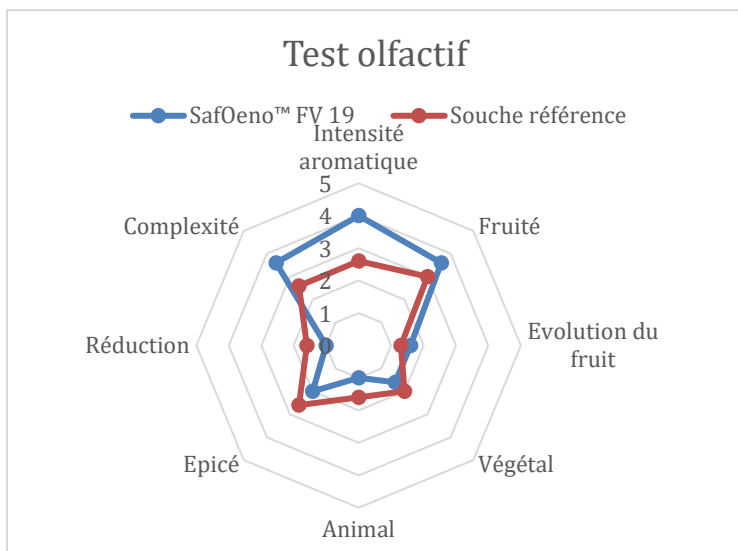
D'un point de vue aromatique, la production importante d'arômes fermentaires de type fruits rouges (grenade, cerise) et noires (cassis) permet à **SafOeno™ FV 19** d'être le choix idéal pour l'élaboration de vins rouges fruités et souples pour une mise en marché rapide.

**SafOeno™ FV 19** a un réel intérêt pour la vinification des raisins issus des cépages comme le Merlot, le Cabernet Sauvignon, la Syrah, la Grenache, le Tempranillo, le Nero d'Avola et le Nebbiolo.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

## Essais :



**Cépage :** Nero d'Avola/Syrah

TAV: 14,31% v/v, T° de FA: 23°C, pH: 3,65, AT: 5,37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, AV: 0,49 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**SafOeno™ FV 19** oriente les vins vers un profil fruité (fruits noirs), floral, frais et équilibré en masquant les tanins asséchants en fin de bouche.

## Utilisation :



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique. Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

### ☞ En inoculation directe :

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût. Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Il est également possible d'ensemencer le moût directement dans la cuve de fermentation en prenant soin d'homogénéiser la totalité du volume à l'aide d'un remontage aéré.

### ☞ Avec réhydratation préalable :

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

**Dosage:** 20 g/hl (1.67 lb/1 000 gal)

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

**Garantie :** Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans). Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DDM dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

**Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production 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 de 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.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION