



# SafCeno™ FV 19



ACTIVE  
DRY YEAST

## PARA VINOS TINTOS AFRUTADOS Y ATERCIOPELADOS

### Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulsionante: monoestearato de sorbitán

\*Según « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5ta edición, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011

### Origen:

**SafCeno™ FV 19** fue seleccionada por Fermentis a partir de múltiples microvinificaciones de variedades tintas en colaboración con institutos de investigación franceses y centros de experimentación enológica de todo el mundo.

### Características enológicas:

#### • Habilidades fermentativas:

- Fase de latencia corta a media
- Cinética fermentativa media y regular
- Alta tolerancia al alcohol: 16% vol./vol.
- Rango de temperatura óptima de fermentación: 17-28 °C (62,6-82,4 °F)
- Requerimiento de nitrógeno medio: relación YAN (mg/l) / azúcares iniciales (g/l)  $\geq$  0,8 – 0,9

#### • Características metabólicas:

- Muy buena implantación
- Factor Killer: Neutro
- Muy bajo consumo de ácido málico
- Producción de acidez volátil media
- Producción media a baja de H<sub>2</sub>S y SO<sub>2</sub>

### Sugerencias de uso:

#### • Para vinos tintos afrutados y delicados

**SafCeno™ FV 19** tiene la **capacidad de enmascarar las notas vegetales** de ciertos vinos mientras mejora las sensaciones de frutalidad y suavidad.

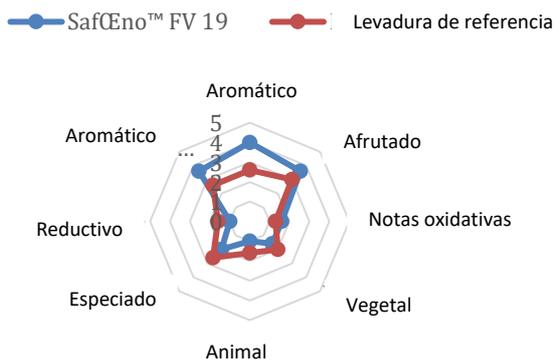
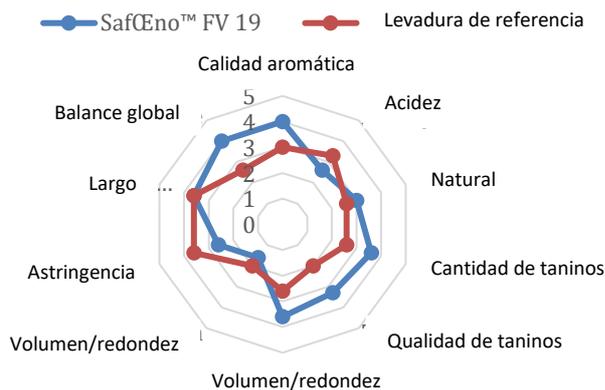
Al aportar dulzor y redondez a los vinos, mejora considerablemente la percepción de la calidad de **los taninos al mismo tiempo que disminuye su astringencia**.

**SafCeno™ FV 19** también produce **una cantidad significativa de aromas fermentativos afrutados** que van desde frutas rojas (granada, cereza) hasta frutas negras (grosella roja) y es la opción ideal para la producción de vinos tintos afrutados y aterciopelados elaborados para llegar rápido al mercado.

**SafCeno™ FV 19** es una gran herramienta para la vinificación de vinos elegantes y suaves de variedades como merlot, cabernet sauvignon, syrah, garnacha, tempranillo, nero d'Avola y nebbiolo.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**Evaluación olfativa****Evaluación del sabor**

**País:** Italia; Variedad de uvas: Nero d'Avola/Syrah; Vendimia: 2021.

**Características químicas del vino tras la fermentación alcohólica:** alcohol: 14,31 % v/v, pH: 3,65; acidez total: 5,37 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, acidez volátil: 0,49 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

**SafCeno™ FV 19** lleva a los vinos hacia un perfil afrutado (frutas rojas y negras), floral, fresco y balanceado al enmascarar los taninos secos al final la fermentación

**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, cinética y/o perfil analítico. Los productores de vino pueden elegir usar nuestras levaduras E2U™ con el proceso que mejor se adapte a sus necesidades, es decir:

**Inoculación directa**

Espolvorear la cantidad deseada de levadura directamente sobre el mosto en el tanque de fermentación, cuidando de homogeneizar el volumen total. En el caso de vinos blancos y rosados es ideal espolvorear la levadura dentro del tanque durante el llenado, luego de la sedimentación, para asegurar una buena homogeneización. Alternativamente espolvorear la cantidad deseada de levadura sobre la superficie de un volumen de mosto de al menos 10 veces su propio peso. Mezclar suavemente para deshacer los grumos. Transferir inmediatamente al taque y homogeneizar el volumen completo.

**Con rehidratación previa**

Vierta suavemente la cantidad deseada de levadura en 10 veces su peso de agua corriente a 15-37 °C (59-98,6 °F). Remueva suavemente para evitar la formación de grumos. Dejar reposar 20 minutos e incorporar la levadura madre al tanque de fermentación con homogeneización. Tras la rehidratación, se puede continuar con una aclimatación incorporando a la levadura madre la mitad del volumen de mosto y dejar reposar 10 minutos. Repita la operación hasta que la diferencia de temperatura entre el tanque de fermentación y el cultivo de levadura sea inferior a 10 °C (18 °F).

**Dosificación:** 20 g/hl (1,67 lb/1000 gal)

**Packaging:** 20 paquetes de 500 g (1,1 lb) envasados al vacío y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (22,05 lb). Paquete de 10 kg (22,05 lb) envasado al vacío y embalado en caja de cartón; peso neto total: 10 kg (22,05 lb).

**Almacenamiento y cumplimiento de la legislación vigente:** El producto debe almacenarse/transportarse en ambiente seco y protegido de la luz solar directa. Por un período menor a 6 meses, el producto se puede almacenar/transportar a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin que sea afectado su rendimiento. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) durante un período de tiempo limitado (menos de 5 días). Fermentis recomienda que para plazos prolongados se almacene el producto a temperatura controlada (por debajo de 15 °C (59 °F)), una vez que el producto llega a su destino final. Fermentis garantiza que el producto cumpla con las especificaciones de la OIV hasta su fecha de vencimiento en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. El producto también está autorizado por la TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*).

**Cada levadura Fermentis® se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia del conocimiento (*know-how*) del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación 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.*

Los datos contenidos en esta ficha técnica son la transcripción exacta de nuestro conocimiento del producto a la fecha mencionada. Son propiedad exclusiva de Fermentis®-División de S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso de este producto en particular cumpla con la legislación.



**THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION**