



SafCEno™ CK S102



LA CEPA IDEAL PARA VINOS AROMÁTICOS BLANCOS Y ROSADOS

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™ CK S102 ha sido seleccionada de uvas Sauvignon Blanc de la región del Valle de Loira por su capacidad de **intensificar los perfiles aromáticos de vinos blancos y rosados en condiciones difíciles de vinificación.**

Características Enológicas:

- **Habilidades fermentativas:**
 - Fase de latencia corta y **muy rápida cinética fermentativa**
 - **Máximo alcohol recomendado: 15% vol./vol.**
 - Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86°F); **temperaturas más bajas a partir de 8°C (47°F) son asequibles**
 - **Fermentación completa, incluso de mostos muy clarificados (<50 NTU)**
 - **Alto requerimiento de nitrógeno es sólo requerido para optimizar la expresión aromática** y evitar cualquier riesgo de desviación organoléptica (notas azufradas): **índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) > 0,9.**
- * Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen
- **Características metabólicas:**
 - Excelente poder de implantación gracias a su **fenotipo Killer**
 - Mantiene la acidez total
 - Producción de acidez volátil media-baja
 - Producción media-alta de SO₂ y SO₂ combinado; **SafCEno™ CK S102 no se recomienda para uvas que han sido tratadas recientemente con sulfato de cobre**
 - **Produce altos niveles de tioles afrutados (3-MH y 3-MHA) y capacidad media de liberación de terpenos volátiles**
 - **Alta producción de ésteres de acetato (notas amílicas) a baja temperatura** y con una buena nutrición

Sugerencias de uso:

- **Para agregar valor a las variedades neutras**

Gracias a la elevada producción de ésteres de acetato, **SafCEno™ CK S102** es una opción ideal para revalorizar variedades neutras de uva, permitiendo obtener vinos rosados blancos y afrutados, con elevada intensidad aromática. Cuando es utilizado con **variedades tales como Ugni Blanc, Chardonnay, Sémillon, Vinho verde, SafCEno™ CK S102** permite la producción de vinos con **importantes aromas de fermentación y gran frescura.**
- **Contribuye al perfil organoléptico de cultivares aromáticos**

SafCEno™ CK S102 incrementa específicamente la **expresión de tioles frutales** y terpenos. Esta levadura es un buen complemento para vinos intensos producidos a partir de Sauvignon Blanc, Colombard, Riesling, Gewürztraminer y rosados a partir de Garnacha y Syrah.



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 tranquilos: 20 g/hl

Reactivación de la fermentación: 30 to 40 g/hl

Prise de mousse: 15 to 40 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION