



SafCEno™ SC 22



LA LEVADURA STARTER ORIGINAL

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™ SC 22 ha sido una de las primeras cepas seleccionadas para ser utilizadas en la producción de vino por respetar el carácter varietal de los diferentes cultivares, la cinética de fermentación regular y capacidad para finalizar las fermentaciones. Es una excelente fermentadora.

Características Enológicas:

- **Habilidades fermentativas:**
 - Inicio rápido de la fermentación y cinética fermentativa regular
 - **Máximo alcohol recomendado: 15% vol./vol.**
 - Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °F)
 - **Bajo requerimiento de nitrógeno: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) = 0,7-0,8.**
 - * Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen
- **Características metabólicas:**
 - Carácter Killer: sensible, pero con buen poder de implantación
 - **Muy baja producción de acidez volátil (a menudo <0.15 g/l H2SO4)**
 - **Baja producción de SO2** y combinación media de SO2
 - **Alta producción de ésteres y alcoholes superiores**, incluso a altas temperaturas

Sugerencias de uso:

- **Vinos tintos premium**

SafCEno™ SC 22 es la variedad elegida por las fincas de la región de Burdeos y, como tal, está particularmente adaptada a cultivares como el **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot**. Permite un inicio rápido de la fermentación y posee excelente regularidad fermentativa, produciendo vinos finos, limpios y con características del *terroir*.
- **Fermentaciones en barrica**

SafCEno™ SC 22 es ideal para fermentar en barrica. Aún sin control de temperaturas, esta cepa fermenta regularmente y la temperatura de fermentación rara vez supera los 30 °C, lo que disminuye, a niveles bajos, los riesgos de paralización de la fermentación.
- **Vinos blancos y rosados**

SafCEno™ SC 22 es una cepa neutra que permite producir vinos con muy finos, respetando el carácter varietal. Está adaptada a la fermentación de variedades blancas a bajas temperaturas, con períodos largos y con crianzas prolongadas sobre lías (Chardonnay, Chenin, Viognier).



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

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