



SafCEno™ SPK 05



PER VINI SPUMANTI FRESCHI, FRANCHI E MINERALI

Ingredienti: Lievito (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante: Sorbitano monostearato

*Secondo « Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* – Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication. » Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. e Sampaio J.P., 2020 e « Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). Genetics. » Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717-750.

Origine:

SafCEno™ SPK 05 è stato selezionato da Fermentis R&S per la sua **capacità di resistere a condizioni di fermentazione difficili** contribuendo positivamente al **carattere aromatico del vino**. SafCEno™ SPK 05 è particolarmente adatto alla produzione di vini spumanti freschi, franchi, e minerali.

Caratteristiche enologiche:

Capacità fermentative:

- Elevata capacità di moltiplicazione e di colonizzazione nel mosto
- Fase di latenza media
- Cinetica fermentativa veloce e regolare (prima fermentazione e presa di spuma)
- Forte capacità di fermentare in condizioni stressanti, come basso pH (2,8-2,9) e bassa temperatura.
- Massima gradazione alcolica: fino al 15% vol.
- Intervallo di temperatura raccomandato: 10°-30°C
- Fabbisogno di azoto da basso a medio: Rapporto YAN (mg/l) / Zuccheri (g/l) = 0,7-0,8.

Caratteristiche metaboliche:

- Bassa produzione di acidità volatile
- Consumo di acido malico medio (20% della concentrazione iniziale)
- Elevata resistenza all' SO₂ (tra 50 e 75 mg/l)
- Bassissima produzione di acetaldeide, SO₂ e H₂S

Suggerimenti d'uso:

- **Vini base bianchi di qualità per produrre spumanti franchi e minerali:** Grazie alle sue eccezionali capacità fermentative, SafCEno™ SPK 05 permette di produrre vini bianchi dal profilo franco e fresco. SafCEno™ SPK 05 è considerato un fermentatore con una forte cinetica di fermentazione in un'ampia gamma di temperature, un fabbisogno di azoto basso e pulizia aromatica.
- **Presa di spuma per tutti i tipi di vini spumanti (metodi Classico e Charmat: spumanti, Champagne, Prosecco...):** Nella rifermentazione (presa di spuma), SafCEno™ SPK 05 dimostra una cinetica rapida e regolare anche a bassa temperatura (14°C) e consente di produrre rapidamente vini spumanti eleganti, freschi e franchi.

Grazie alle sue eccezionali qualità tecniche, SafCEno™ SPK 05 è raccomandato sia per la fermentazione primaria che per la presa di spuma.

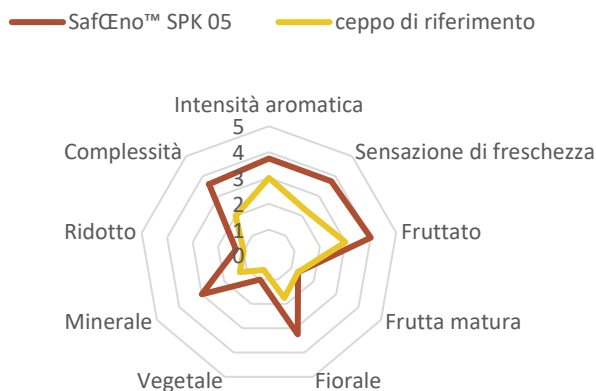


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Risultati delle prove:

- Paese: Italia.
- Vitigno: Grillo.
- Annata: 2020.
- Caratteristiche chimiche del vino dopo la fermentazione alcolica:
 - Alcol: 10,68% vol.,
 - pH: 3,06,
 - acidità totale: 11,49 g/l AT
 - acidità volatile: 0,33 g/l AV
 - acido malico: 2 g/l.

Profilo organolettico



SafCeno™ SPK 05 permette di ottenere un vino bianco (tipo vino base - basso pH e bassa gradazione alcolica) con un **profilo aromatico equilibrato dalle note fresche, floreali e minerali**. Il vino è stato preferito dai degustatori per la sua qualità complessiva, la freschezza e la franchezza.



Uso: il *savoir-faire* di Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione dei lieviti permettono di ottenere un'eccezionale qualità di lieviti secchi attivi capaci di affrontare una vasta gamma di uso quali l'inoculo diretto, l'assenza di acclimatazione o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.

Gli enologi possono scegliere di usare il nostro lievito E2U™ con il metodo che meglio si adatta alle loro necessità:

Inoculo diretto: Inoculare la quantità di lievito desiderata direttamente nel mosto nel serbatoio di fermentazione e omogeneizzare l'intero volume con cura.

Nei bianchi e rosati, disperdere direttamente il lievito nel fermentatore dopo l'inizio del travaso dalla vasca di sedimentazione e continuare a travasare per garantire una buona omogeneizzazione.

Oppure, versare la quantità di lievito sulla superficie di almeno 10 volte il suo peso di mosto, mescolare accuratamente per evitare i grumi. Travasare immediatamente nel serbatoio ed omogeneizzare l'intero volume.

Reidratazione a freddo ed eventuale acclimatazione: Versare delicatamente la quantità di lievito desiderata in 10 volte il suo peso di acqua di rete a 15°-37°C. Mescolare delicatamente per evitare la formazione di grumi, lasciare riposare 20 minuti e incorporare il lievito reidratato nel serbatoio di fermentazione, con un'accurata omogeneizzazione. Per evitare choc termici causati da mosti particolarmente freddi, si consiglia di acclimatare il lievito così reidratato aggiungendo quantità successive di mosto (50% di mosto ogni 10 min), fino a raggiungere una differenza di temperatura tra lievito reidratato e serbatoio da inoculare inferiore a 10°C.

Dosaggio: Vini bianchi fermi: 20 g/hl

Presatura di spuma: da 15 a 40 g/hl

Imballo: Scatola da 20 confezioni sottovuoto da 500 g ciascuna (peso netto per scatola intera: 10 kg) - Scatola contenente 1 confezione sottovuoto da 10 kg (peso netto per scatola: 10 kg)

Conservazione e conformità: Il prodotto deve essere conservato/trasportato in condizioni asciutte e al riparo dalla luce solare diretta. Per un massimo 6 mesi, il prodotto può essere conservato/trasportato a temperatura ambiente inferiore a 25°C senza danneggiare le sue prestazioni. Picchi fino a 40°C sono permessi per un periodo limitato (meno di 5 giorni). Per una lunga conservazione, Fermentis raccomanda una temperatura controllata (inferiore a 15°C). Fermentis garantisce che il prodotto risponde alle specifiche dell'OIV fino alla data del termine minimo di conservazione nelle condizioni di stoccaggio precedentemente indicate. Il prodotto è autorizzato dal TTB statunitense.

Ogni lievito Fermentis è sviluppato secondo uno specifico protocollo e usufruisce del *savoir-faire* produttivo del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella fabbricazione di lieviti. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività fermentativa.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo, solo per uso professionale. Non facciamo alcuna dichiarazione né diamo garanzie di alcun tipo, espresse o implicite, riguardo alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION