



SafCEno™ EF 85



Pour des vins blancs élégants, alliant finesse et complexité

Ingrédients: Levure (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsifiant: monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

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

Origine:

SafCEno™ EF 85 a été isolée en Val de Loire (France) à l'issue d'un programme de sélection mené en partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin.

Caractéristiques Œnologiques:

Aptitudes fermentaires:

- Excellente force d'implantation grâce à son phénotype Killer
- Phase de latence courte à modérée, cinétique rapide et régulière
- Bonne tolérance à l'alcool : jusque 15,5 % vol.
- Large gamme de température : 10-30°C
- Besoins modérés en azote : Ratio $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,8$

Aptitudes métaboliques:

- Faible consommation d'acide malique et bon maintien de l'acidité totale
- Production d'acidité volatile moyenne
- Faible production d'H₂S et production modérée de SO₂
- Production élevée d'esters éthyliques
- Production moyenne d'esters d'acétate, notamment d'acétate d'isoamyle

Suggestions d'application :

Grâce à sa production importante d'esters éthyliques combinée à une production modérée d'esters d'acétate, **SafCEno™ EF 85 confère aux vins des notes fruitées complexes et équilibrées.**

Au cours de multiples vinifications menées dans le cadre du programme de sélection, **SafCEno™ EF 85** a démontré de bonnes performances sur de nombreux cépages blancs, à la fois pour des cépages neutres (Chardonnay, Grenache blanc, Ugni blanc) et variétaux (Muscat...) offrant toujours un profil aromatique très apprécié des dégustateurs.

Sa capacité à maintenir une acidité totale élevée favorise la **fraîcheur en bouche**. SafCEno™ EF 85 est particulièrement adaptée à la production de vins blancs élégants respectant la typicité variétale.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Analyse aromatique et profil sensoriel :

Melon de Bourgogne (Val de Loire – France), 12,1% vol., fermentation thermorégulée à 18°C, pH 3,1. Ajustement de l'azote assimilable avec du DAP à un ratio Nass (mg/L) / Sucres initiaux (g/L) = 0,98.

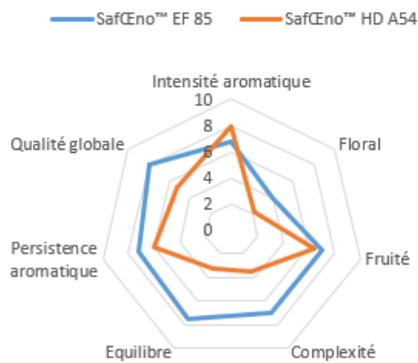


Fig. 1: Résultats de dégustation

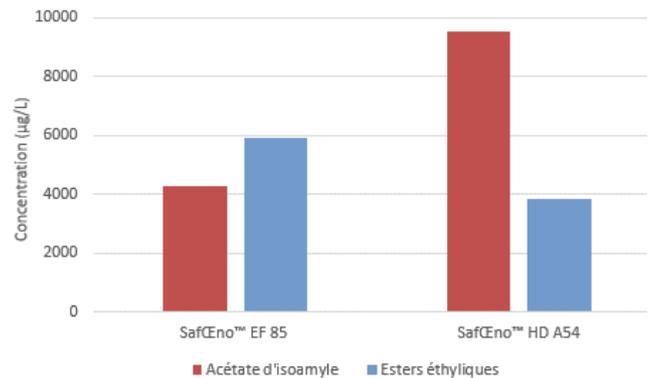


Fig. 2: Dosage des esters éthyliques et de l'acétate d'isoamyle

Fig. 1 et 2. : **SafCEno™ EF 85** développe un profil fruité, complexe et équilibré en favorisant la production d'esters éthyliques, en comparaison à la **SafCEno™ HD A54** qui produit plus d'esters d'acétate et confère aux vins des profils aromatiques plus intenses mais moins complexes.

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 (éventuellement directement par le haut de la cuve de fermentation ou pendant le remplissage de la cuve après débouillage des blancs et rosés). Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage (ou homogénéiser le volume de la cuve).

▪ Avec réhydratation préalable et acclimatation :

Réhydrater les levures dans 10 fois leur poids en eau à température comprise entre 15 et 37°C. 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.

Après la réhydratation, il est possible de procéder à une acclimatation en incorporant au levain ½ volume de moût et en laissant reposer 10 minutes. Répéter l'opération jusqu'à ce que la différence de température entre la cuve de fermentation et le levain soit inférieure à 10°C.

Dose d'emploi : Vins blancs tranquilles : 20 g/hl

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

Caisse-outre de 10 kg sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Stockage et conformité : Le produit doit être stocké/transporté au sec et à l'abri du soleil. Pour une durée inférieure à 6 mois, le produit peut être stocké/transporté à température ambiante inférieure à 25°C sans perte de performance. Des pics jusqu'à 40°C sont acceptables pour des périodes limitées (moins de 5 jours). Fermentis recommande un stockage à température contrôlée (<15°C) pour une longue durée à destination finale.

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION