



SafCEno™ SH 12

PARA REVELAR TIOLES INTENSA Y ARMONIOSAMENTE

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™ SH 12 ha sido seleccionada en el sureste de Francia (viñedo de Gard) y procede de un programa de selección realizado en colaboración con el IFV (Instituto Francés de la Viña y del Vino) orientado principalmente a la revelación de compuestos tiólicos aromáticos.

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Fase de latencia corta y cinética fermentativa regular
- Amplio espectro de temperatura de fermentación: 10-30 °C (50-86 °F). Se recomiendan temperaturas > 18 °C (64 °F) al inicio de la fermentación para la liberación de tioles
- Fermentación completa, incluso de mostos muy clarificados (<50 NTU)
- Máximo alcohol recomendado: 14.5% vol./vol.
- Buena asimilación de fructosa
- Bajo requerimiento de nitrógeno: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) >0,7. En caso de una importante deficiencia de nitrógeno, se recomienda suministrar nutrientes de base orgánica junto a la inoculación de las levaduras para facilitar el transporte de los precursores de tioles al interior de las células.

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Excelente poder de implantación gracias a su fenotipo Killer
- Bajo consumo de ácido málico y mantiene la acidez total en niveles elevados
- Producción media-baja de acidez volátil
- Baja producción de H2S y producción media-baja de SO2
- Buena liberación de tioles, particularmente 4-mercapto-4-metilpentan-2-ona/4MMP (genotipo IRC7L/IRCC7L; alelo de longitud completa)
- Producción media de alcoholes superiores y ésteres de acetato, producción media-alta de ésteres etílicos

Sugerencias de uso:

• Para vinos blancos y rosados afrutados, ricos y complejos en tioles

Gracias a su pool enzimático específico, SafCEno™ SH 12 permite una alta liberación de tioles, particularmente del 4MMP (boj, brote de grosella negra) equilibrado por el 3-mercaptohexanol (pomelo) y su limitada conversión a 3-mercaptohexil acetato (maracuyá). Revela armónicamente el potencial aromático de las variedades tiólicas (Sauvignon Blanc, Colombard, Gros y Petit Manseng, Syrah, Grenache, etc...) aportando a los vinos notas cítricas y de frutas tropicales. Este equilibrio aromático está respaldado por una alta producción de ésteres etílicos, que fortalecen notas frutales complejas (particularmente frutas rojas en rosados y frutas blancas en blancos) que no son enmascaradas por sabores amilícos.

Su capacidad para mantener la acidez total permite combinar frescura y persistencia aromática, ofreciendo así un equilibrado volumen en boca orientado hacia la fruta fresca.



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 blancos y rosados 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