



# SafEno™ PR 106



LEVURE SÈCHE  
ACTIVE

## POUR DES VINS MOUSSEUX FRUITÉS

**Ingrédients :** levure (*Saccharomyces cerevisiae*\*), émulsifiant : monostéarate de sorbitan(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. et Sampaio J.P., 2020 et « Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). *Genetics*. » Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717 - 750.

### Origine :

SafEno™ PR 106 a été sélectionnée dans la collection de levures Lesaffre pour sa grande capacité à produire des vins de base blancs premium destinés à l'élaboration de vins mousseux (cuve close), en particulier le Prosecco, mais également pour les prises de mousse.

### Caractéristiques œnologiques :

#### Aptitudes fermentaires :

- Bonne capacité de colonisation
- Phase de latence courte et cinétique rapide
- Tolérance maximale à l'alcool : > 15 % v/v
- Plage de température recommandée : 10°-30°C
- Bonne transformation du fructose
- Faible besoin en azote : ratio  $\frac{YAN(mg/l)}{sucres(g/l)} \geq 0,7 - 0,8$

#### Caractéristiques métaboliques

- Consommation d'acide malique moyenne
- Grande résistance au SO<sub>2</sub> et faible production de SO<sub>2</sub>
- Production élevée d'alcools supérieurs et d'esters, en particulier d'esters éthyliques

### Suggestions d'utilisation :

#### Pour vins de base pour Prosecco premium :

SafEno™ PR 106 présente un profil aromatique franc, intensément fruité et floral, produisant une grande quantité d'esters et limitant les défauts de fermentation. Son orientation vers les esters éthyliques fruités apporte de la complexité au vin, tandis qu'une production non négligeable d'acétate d'isoamyle peut gommer certaines notes végétales parfois dues à des raisins en sous maturation.

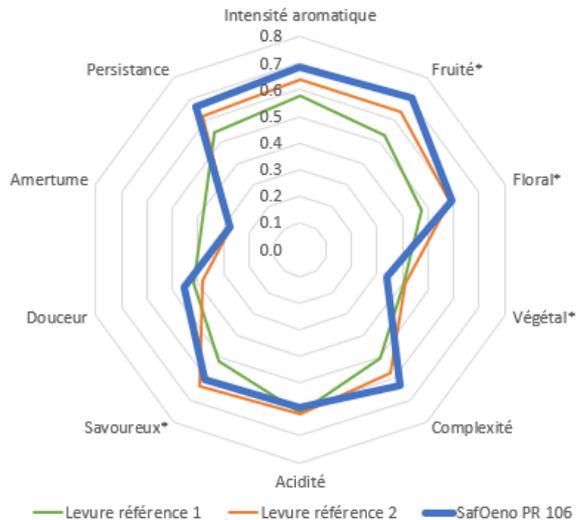
SafEno™ PR 106 a apporté une belle fraîcheur en bouche, soutenue par une belle acidité et une bonne persistance, qui a été jugée très positive pour les vins de base pour Prosecco (cépage Glera) ; étant donné que la consommation d'acide malique et l'apport de douceur naturelle ne sont généralement pas souhaités pour ces vins de base



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Analyses aromatique et sensorielle :



10 levures testées  
 15 dégustateurs professionnels (8 du panel de l'Institut de Conegliano, Italie)  
 \*Seuil de significativité : < 5 %

## Mode d'emploi :



Le savoir-faire de Lesaffre et l'amélioration continue des procédés de production de levures permettent d'obtenir **une qualité exceptionnelle de levures sèches actives idéales une large gamme d'utilisation, comme l'inoculation directe sans acclimatation, avec ou sans réhydratation à froid, sans affecter leur vitalité, leur cinétique et/ou leur profil analytique.**

Les vinificateurs pourront choisir les conditions d'utilisation de notre levure E2U™ qui conviennent le mieux à leurs besoins :

### Inoculation directe :

Verser la levure désirée dans le moût de la cuve de fermentation et bien homogénéiser toute la masse. Pour les vins blancs ou rosés, disperser directement la levure dans la cuve de fermentation lors de son remplissage (après décantation) pour garantir une bonne homogénéisation. Autre solution, verser la quantité de levure désirée à la surface d'un moût d'un poids au moins 10 fois supérieur au poids de la levure. Remuez délicatement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve et homogénéiser tout le volume de la cuve.

### Réhydratation préalable et éventuelle acclimatation :

Disperser la levure à la surface de 10 fois son poids d'eau du robinet à une température entre 15° et 37 °C. Remuez délicatement pour éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer le levain dans la cuve de fermentation, puis homogénéiser. Après réhydratation, il est possible de procéder à une acclimatation en incorporant 50 % du levain au volume du moût et laisser reposer 10 minutes. Recommencer l'opération jusqu'au moment où la différence entre température du moût en cuve et celle du levain sera inférieure à 10°C.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Dosage :

Vins tranquilles blancs : 20 g/hl

Prise de mousse : protocole spécifique sur demande

## Conditionnement :

Carton de 20 sachets sous vide de 500 g chacun (poids net carton : 10 kg)

Carton de 1 sac sous vide de 10 kg (poids net carton : 10 kg)

## Garantie :

Le produit doit être entreposé et transporté dans des conditions sèches et à l'abri des rayons directs du soleil.

Jusqu'à 6 mois, le produit peut être conservé/transporté à une température ambiante inférieure à 25°C sans que cela n'affecte ses performances. Des pics jusqu'à 40°C sont autorisés pour une durée limitée (moins de 5 jours).

Fermentis® recommande une conservation à long terme, une fois le produit arrivé à destination finale, à température contrôlée (inférieure à 15°C). Fermentis® garantit que le produit est conforme aux normes de l'OIV jusqu'à sa DLUO si les conditions d'entreposage mentionnées ci-dessus sont respectées. Le produit est également autorisé par le TTB américain.

**Chaque levure Fermentis® est développée selon un protocole de production spécifique et bénéficie du savoir-faire du groupe Lesaffre, ce qui garantit les meilleures performances en terme de pureté microbiologique et une activité fermentaire maximum.**

*Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne fournissons aucune garantie ni assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les réclamations) doivent être réexaminées localement pour leurs besoins particuliers.*

Le savoir-faire de Lesaffre et l'amélioration continue des procédés de production de levures permettent d'obtenir **une qualité exceptionnelle de levures sèches actives idéales une large gamme d'utilisation, comme l'inoculation directe sans acclimatation, avec ou sans réhydratation à froid, sans affecter leur vitalité, leur cinétique et/ou leur profil analytique.**

Les vinificateurs pourront choisir les conditions d'utilisation de notre levure E2U™ qui conviennent le mieux à leurs besoins :

