



# SafCEno™ STG S101



## PARA VINOS AFRUTADOS TINTOS Y ROSADOS

### 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™ STG S101 ha sido seleccionada en la región de Beaujolais, Francia, por su **elevada producción de ésteres y alcoholes superiores independientemente de la temperatura de fermentación.**

### Características Enológicas:

#### • Habilidades fermentativas:

- Rápido inicio de la fermentación; **cinética fermentativa lenta y regular, especialmente a baja temperatura**
- Máximo alcohol recomendado: 13.5% vol./vol. Puede ser mayor en condiciones de fermentación particularmente buenas.
- Rango de temperatura recomendado: 17-30 °C (62-86 °F)
- **Requerimiento de nitrógeno medio: índice NFA\* (mg/l) / azúcares (g/l): ≥ 0,8**

\* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

#### • Características metabólicas:

- Carácter Killer: neutro y buen poder de implantación a temperatura > 17 °C (62 °F)
- **Muy baja producción de acidez volátil y acetaldehído**
- **Producción muy baja a nula de SO2** y combinación de SO2 media
- **Excelente capacidad de autólisis, favoreciendo la fermentación maloláctica**
- **Producción media-alta de alcoholes superiores y ésteres de acetato superiores y de etilo**

### Sugerencias de uso:

#### • Para vinos tintos jóvenes, ligeros y afrutados

SafCEno™ STG S101 desarrolla **aromas afrutados (especialmente ésteres fermentativos) y florales** y los mantiene también a altas temperaturas, lo que la convierte en una cepa elegida para **primeurs** procesados a partir de maceración carbónica o termovinificación. Los vinos tienen un final fresco y ligero.

**Para rosados y blancos a baja temperatura, SafCEno™ STG S101 aportará una frutalidad intensa y compleja** a la vez que muestra una fermentación bastante lenta.

Gracias a su origen, SafCEno™ STG S101 es particularmente conveniente para **Pinot Noir y Gamay**, así como para todas las demás variedades de tintos claros y rosados destinados a producir vinos con una rotación rápida (Tempranillo joven, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Garnacha).





## 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