

 Pour des vins rouges structurés et colorés



**SafCEno™ HD S62**

## INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsifiant: E491 (monostéarate de sorbitane)

## ORIGINE

**SafCEno™ HD S62** est issue de l'hybridation de 2 souches Lesaffre avec pour objectif de combiner leurs avantages en termes d'extraction des polyphénols et de résistance à des conditions de fermentation difficiles pour des vins rouges premium de longue garde.

## CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Aptitudes fermentaires</b>        | <ul style="list-style-type: none"><li>- Départ rapide en fermentation</li><li>- Cinétique rapide</li><li>- Haute tolérance à l'alcool: &gt;15% vol./vol.</li><li>- Température optimale de fermentation: 17-24°C</li><li>- Bonne assimilation du fructose</li><li>- Besoins azotés faibles à moyens</li><li>- Consommation élevée d'acide malique</li></ul> |
| <b>Caractéristiques métaboliques</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Extraction très élevée des polyphénols avec bonne:<ul style="list-style-type: none"><li>- Stabilisation de la couleur</li><li>- Réactivité des tanins</li></ul></li><li>- Faible combinaison du SO<sub>2</sub></li><li>- Faible production d'alcools supérieurs et d'esters</li></ul>                               |

## SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

### ▪ Vins rouges premium de garde

Grâce à sa forte capacité d'extraction des polyphénols (anthocyanes et tanins) pendant la fermentation, **SafCEno™ HD S62** est particulièrement adaptée aux **vins rouges subissant une longue phase de macération**. Cette souche permettra d'élaborer des vins très **colorés et charpentés** de longue garde.

**SafCEno™ HD S62** est également caractérisée par une consommation élevée d'acide malique, qui sera un avantage majeur pour réaliser la fermentation malo-lactique sans problème en conditions défavorables (forte teneur en polyphénols) ainsi que dans les vins blancs premiums.

### ▪ Respect variétal

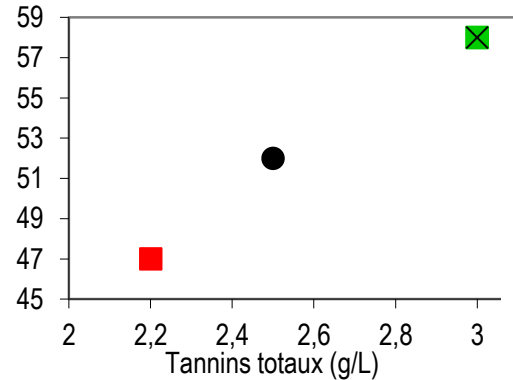
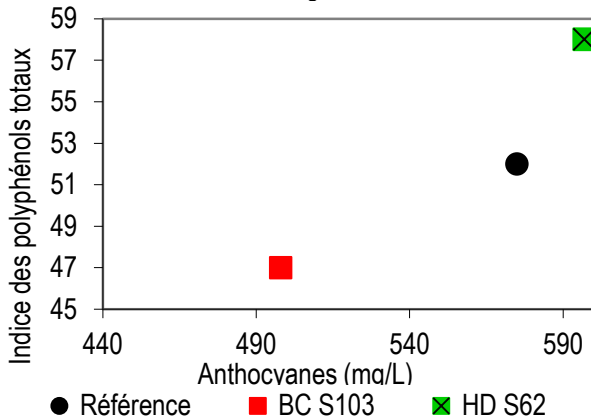
**SafCEno™ HD S62** produit très peu d'alcools supérieurs et d'esters, ce qui permettra l'obtention de vins rouges élégants et respectueux de la **typicité variétale** sur des cépages tels que le **Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Grenache, Malbec...**

The obvious choice for beverage fermentation    



## ESSAI

Merlot Bordeaux, Chambre d'Agriculture de la Gironde, 15% v/v, 15 jours de macération post-fermentaire



**SafEno™ HD S62**  
a été  
spécifiquement  
sélectionnée pour  
sa capacité  
d'extraction des  
polyphénols

## 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 aéré (ou homogénéiser le volume de la cuve).

- **Avec réhydratation préalable :**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. 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 aéré.

## DOSE D'EMPLOI

**Vins tranquilles rouges et blancs:** 20 g/hl

## CONDITIONNEMENT

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

## GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO 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.**

*Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.*

