



PER LA SICUREZZA FERMENTATIVA E LA SPUMANTIZZAZIONE



SafCeno™ VR 44

COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces bayanus**), Emulsionante: E491

ORIGINE

SafCeno™ VR44, è stato selezionato per le sue eccellenti caratteristiche fermentative e la sua resistenza alle condizioni di vinificazione più estreme (Selezione Fermentis®).

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità Fermentativa	Ceppo con fattore killer, che gli conferisce una prevalenza sulla microflora indigena e una partenza rapida Fermentazioni regolari e complete degli zuccheri Temperatura di fermentazione: da 12°C a 40°C Potere alcoligeno : 16% vol.vol Fabbisogno nutrizionale medio basso
Caratteristiche metaboliche	Resa zucchero/alcool: 16,5 g/L per 1% vol./vol Debole produzione di acetaldeide (<30 mg/L) e SO ₂ Debole produzione di schiuma

CONSIGLI D'USO

SafCeno™ VR44 si adatta bene a tutti i modi di vinificazione, anche in condizioni difficili.

- Spumantizzazione

Particolarmente adatto alle seconde fermentazioni (in bottiglia secondo il metodo tradizionale o in autoclave).

SafCeno™ VR44 dona eccellenti risultati qualitativi in tutti i tipi di vini spumanti.

- Vini bianchi

Ideali per le fermentazioni a temperatura controllata (per Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

- Vini rossi

SafCeno™ VR44, grazie alla sua versatilità, permette di ottenere vini rossi di prestigio, con note pulite e fini, mantenendo le caratteristiche del territorio di provenienza (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

* Fonte « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



MODALITA' D'USO

- Versare la quantità desiderata di lievito in acqua pulita (1:10) a 30-35°C in un ampio recipiente. Ricoprire l'intera superficie d'acqua, creando un sottile strato di lievito.
- Lasciare riposare per 20 minuti
- Mescolare delicatamente per completare la reidratazione del lievito, evitando la formazione di grumi prima dell'acclimatazione.
- Aggiungere progressivamente del mosto da inoculare, agitando la miscela in modo che la temperatura del lievito starter diminuisca e inizi l'attivazione del lievito.
- Lasciare riposare per 10 minuti
- Omogenizzare e incorporare il lievito al serbatoio di fermentazione mediante un rimontaggio all'aria.

DOSAGGIO

Spumantizzazione :	da 15 a 40 g / hL
Vini tranquilli bianchi e rossi:	20 g / hL
Cura arresti di fermentazione:	da 30 a 40 g / hL

PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg
20 pz x 500 g in sacchetto PA sottovuoto
Peso netto: 10Kg

GARANZIA

I lieviti Fermentis®, grazie al loro elevatissimo tasso di sostanza secca, se mantenuti nella loro confezione originale, sigillata e sottovuoto, ad una temperatura non superiore a 20°C, si conservano perfettamente per 2 (due) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 3 (tre) anni.
Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al CODEX enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Ogni lievito Fermentis® è sviluppato nell'ambito di un regime di produzione specifico e beneficia del know-how del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lievito. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicate. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.