

 Pour des vins intensément fruités



## SafOeno™ HD A54

### INGREDIENTS

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

### ORIGINE

**SafOeno™ HD A54** est issue d'un programme d'hybridation mené par la R&D Lesaffre. L'objectif de cette sélection est de surexprimer les esters / alcools supérieurs floraux et fruités tout en garantissant un profil fermentaire net pour les vins jeunes à structure légère.

### CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

#### Aptitudes fermentaires

- **Excellente force d'implantation grâce à son phénotype Killer**
- Latence modérée et cinétique régulière, moyenne à rapide
- **Bonne tolérance à l'alcool : jusque 15% v/v**
- **Température optimale de fermentation: 12-25°C**
- Bonne assimilation du fructose
- Besoins modérés en azote assimilable : ratio  $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,8$

#### Aptitudes métaboliques

- Très faible consommation d'acide malique et maintien d'une acidité totale du vin élevée
- Production moyenne à élevée de glycérol
- **Très faible production d'acidité volatile** et d'acétaldéhyde
- Production modérée de H<sub>2</sub>S et **très faible production / combinaison de SO<sub>2</sub>**
- **Production très élevée de 2-phényléthanol et d'acétate d'isoamyle**
- Libération importante de beta-damascénone

### SUGGESTIONS D'APPLICATION

- Pour des vins jeunes, technologiques marqués par d'intenses notes amyliques

Grâce à sa production remarquablement élevée d'acétate d'isoamyle / alcool isoamylique et d'acétate de 2 phényléthyle / 2 phényléthanol, **SafOeno™ HD A54 confère aux vins des notes fruitées intenses évoquant la banane et la fraise, tout en renforçant la perception des notes florales.**

L'acétate d'isoamyle et la beta-damascénone produits par cette souche agissent comme exhausteur de goût et renforcent systématiquement **l'intensité aromatique du vin**, ce qui en fait un excellent choix pour **des bases d'assemblage**. Cette propriété permet également de **masquer les arômes verts** liés à des raisins vendangés en sous-maturité.

Sa capacité à maintenir une acidité totale élevée est intéressante pour garder un **bon équilibre entre acidité, amertume et sucrosité**, notamment dans le cas des vins blancs et rosés.

Grâce à sa très faible production de SO<sub>2</sub> et d'acidité volatile, cette souche montre une excellente compatibilité avec la **fermentation malolactique** dans le cas des **vins rouges primeurs** ou pour des **vins à faible teneur en SO<sub>2</sub>**.

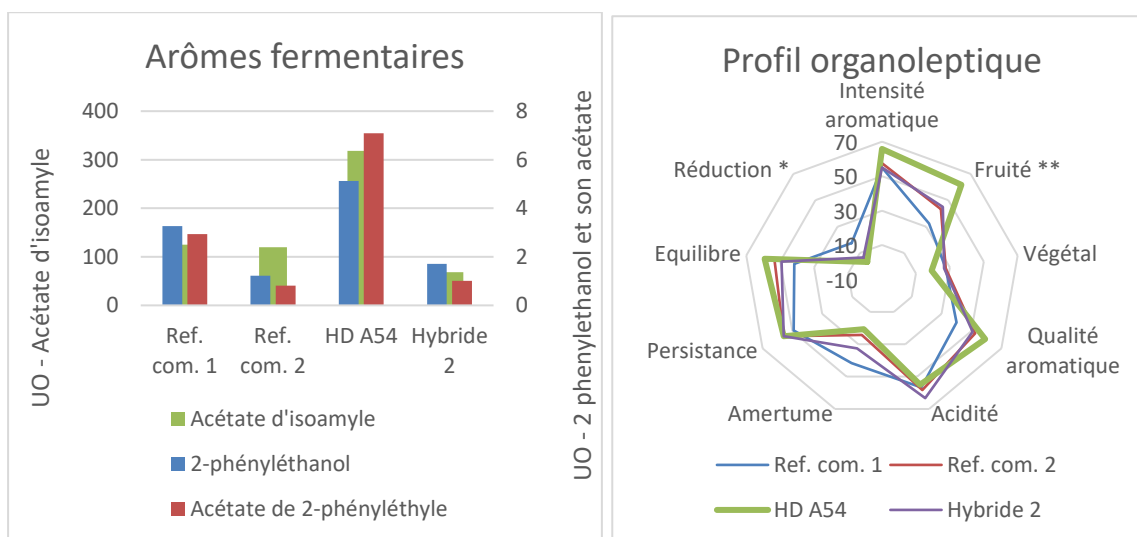
**SafOeno™ HD A54** permettra au vinificateur d'apporter de la valeur ajoutée à des vins jeunes ou issus de cépages pauvres en précurseurs aromatiques.

The obvious choice for beverage fermentation 



## ESSAI

Melon de Bourgogne, Val de Loire, 12,2% v/v, Ajustement du ratio Nass/Sucres à 1 par ajout de DAP et ajustement de la turbidité (60 NTU) avec 30g/hl de SpringCell lors du levurage, température de fermentation constante à 18°C.  
12 dégustateurs professionnels. (\* significatif à 5%, \*\* 1%) UO: Unités d'Odeur (Seuil Concentration/Perception)



## 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 :

### ▪ 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.

### ▪ 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).

## DOSE D'EMPLOI

Vins blancs, rosés et rouges tranquilles : 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 DDM 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.*

The obvious choice for beverage fermentation