

 Pour d'élégants vins blancs terpéniques



## SafCEno™ HD T18

### INGREDIENTS

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

### ORIGINE

SafCEno™ HD T18 est issue d'un programme d'hybridation mené par la R&D Lesaffre, avec pour objectif de sélectionner une souche de levure spécifiquement adaptée à l'expression des arômes terpéniques et garantissant des profils fermentaires nets.

### CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

#### Aptitudes fermentaires

- **Excellente force d'implantation grâce à son phénotype Killer**
- Latence modérée et cinétique **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  $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,7$

#### Caractéristiques métaboliques

- Très faible consommation de l'acide malique
- Production moyenne de glycérol
- **Faible production d'acidité volatile**
- Production faible à moyenne de H<sub>2</sub>S
- **Production / combinaison faible à moyenne de SO<sub>2</sub>**
- Production équilibrée d'esters d'acétates et d'esters éthyliques
- Favorise une libération importante de **terpénols**

### SUGGESTIONS D'APPLICATION

- Pour des vins blancs terpéniques frais et délicats

SafCEno™ HD T18 exhale le potentiel aromatique des cépages terpéniques tels que Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris... grâce à la **promotion des terpénols** associée à un bon équilibre entre esters d'acétate et esters éthyliques qui renforce la complexité. Elle développe notamment des notes florales et d'agrumes.

Cette souche se révèle également intéressante sur d'autres cépages aromatiques comme le Sauvignon Blanc, **pour lesquels elle favorise toujours la promotion des arômes variétaux par rapport aux arômes fermentaires.**

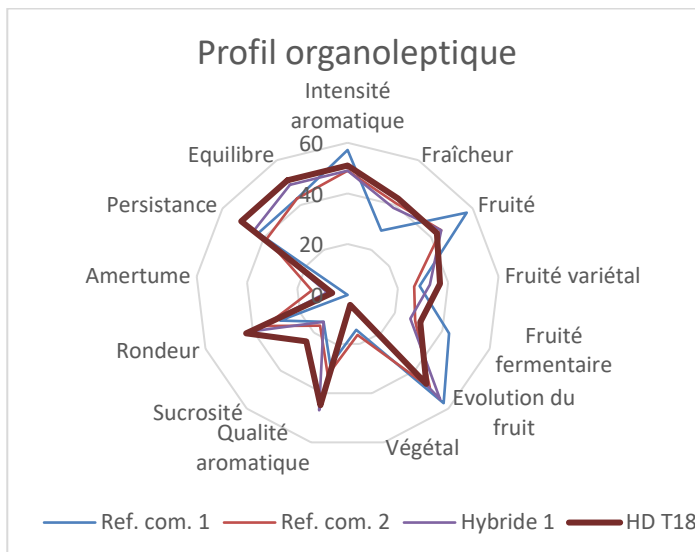
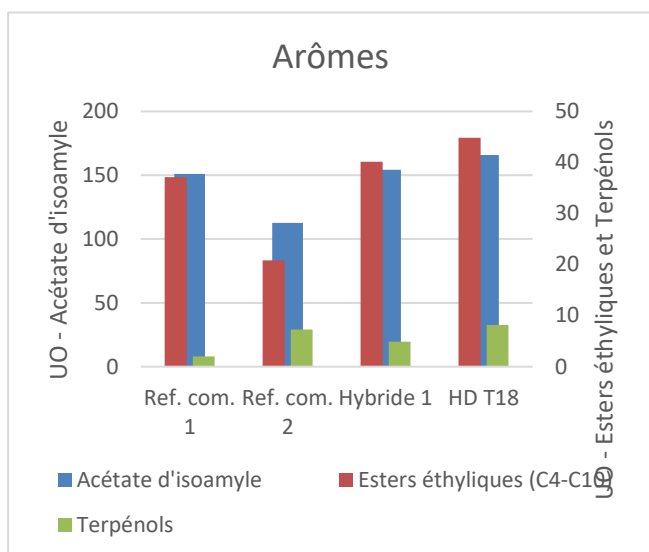
Son **profil fermentaire net** combiné à ses caractéristiques aromatiques permettent au vinificateur d'élaborer des **vins blancs frais et élégants.**

The obvious choice for beverage fermentation    



## ESSAI

Viognier, Languedoc Roussillon, 12,6% v/v, Ajustement du ratio Nass/Sucres à 0,9 par ajout de DAP et ajustement de la turbidité à 100 NTU avec 10g/hl de SpringCell au levurage, Température de fermentation: 17-19°C.  
7 dégustateurs professionnels.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 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.*