

SafOEno™ HD A54

INGREDIENTI

Lievito (ibrido *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), emulsionante: E491 (monostearato di sorbitano)

ORIGINE

SafOEno™ HD A54 è stato prodotto mediante il programma di ibridazione dei lieviti del dipartimento R&S Lesaffre per la produzione di elevati tenori di alcoli fermentativi florali e fruttati e i loro relativi esteri acetati, mantenendo un profilo fermentativo pulito per vini giovani bianchi, rosati e rossi giovani.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità fermentativa

- **Eccellente capacità di insediamento grazie al suo fenotipo killer.**
- Fase di latenza media e cinetica medio veloce ma regolare
- **Buona tolleranza all'alcol: fino a 15% vol./vol.**
- **Ampio range di temperature di fermentazione 14-30°C**
- Buona assimilazione del fruttosio
- Fabbisogno di azoto medio: rapporto $\frac{\text{APA (mg/L)}}{\text{Zuccheri iniziali (g/L)}} \geq 0.8$

Caratteristiche metaboliche

- Consumo di acido malico molto debole e **mantenimento di un'acidità totale elevata**
- Produzione di glicerolo medio alta
- **Produzione di acidità volatile e acetaldeide molto bassa**
- Media produzione di H₂S
- **Bassissima produzione e combinazione di SO₂**
- **Produzione estremamente elevata di 2-feniletanolo, alcol isoamilico e loro acetati**
- Elevata liberazione di beta-damascenone

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Per vini giovani bianchi e rosé con forti note amiliche**

Grazie alla sua straordinaria alta produzione di alcol isoamilico / acetato isoamilico e 2-feniletanolo / 2-fenil acetato, **SafOEno™ HD A54** apporta ai vini **aromi fruttati intensi di banana, caramelle, fragole.**

La sua capacità di non modificare l'acidità totale e di **apportare rotondità e dolcezza** permette di ottenere vini molto bilanciati e piacevoli.

- **Per vini da taglio**

La moderata produzione di esteri etilici da parte di questo ceppo unita a un'altissima produzione di acetato di isoamile, che agisce come **esaltatore di aroma**, consente di rafforzare sistematicamente **l'intensità aromatica complessiva del vino** ed in particolare delle note fermentative.

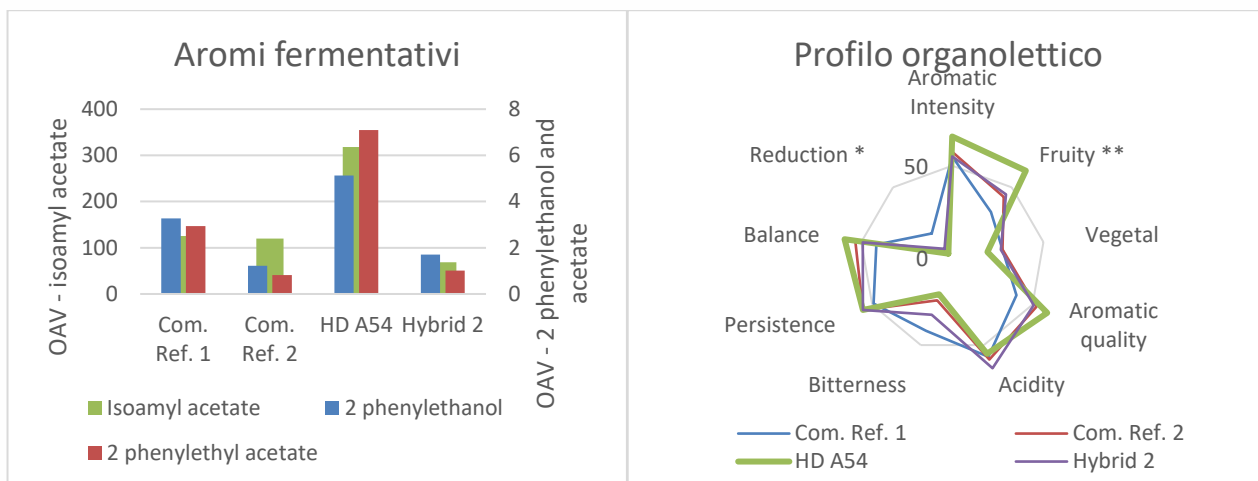
SafOEno™ HD A54 aiuterà gli enologi ad aumentare il valore ai loro vini giovani e non varietali.

The obvious choice for beverage fermentation 



PROVE

Melon de Bourgogne, valle della Loire, 12.2% v/v, correzioni con DAP da APA/S = 0.3 a 1 e correzioni di torbidità (60 NTU) con 30g/hL SpringCell all'inoculo del lievito, temperatura di fermentazione costante 18°C
12 esaminatori professionisti. (* significativo al 5%, ** 1%) OAV: Odor Active Value (Concentrazione/Soglia di percezione)



UTILIZZO

- Versare delicatamente la quantità desiderata di lievito in 10 volte il suo peso di acqua pulita a 30-35°C in un recipiente ampio. Assicurarsi di ricoprire tutta la superficie dell'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'aerazione.
- Aumenta progressivamente il volume della sospensione di lievito aggiungendo mosto dal serbatoio, 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.

DOSI

Vini bianchi fermi, rosé e rossi 20 g/hl

PACKAGING

Scatola di cartone contenente 20 sacchetti sottovuoto da 500 g ciascuno (peso netto scatola completa: 10 kg).

GUARANZIA

L'elevato tasso di sostanza secca dei nostri lieviti assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperatura non superiore a 20 ° C (per 3 anni) o 10 ° C per una conservazione prolungata (4 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 indicata. 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

The obvious choice for beverage fermentation

