

INGREDIENTI

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

ORIGINE

SafCEno™ HD T18 è stato prodotto mediante il programma di ibridazione del dipartimento R&S Lesaffre. Questo lavoro mirava a selezionare un ceppo di lievito particolarmente adatto per l'espressione degli aromi varietali terpenici con un piacevole equilibrio al palato ed un profilo fermentativo pulito.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità fermentativa

- **Eccellente capacità di insediamento grazie al suo fenotipo killer.**
- Fase di latenza media e **cinetica veloce**
- **Buona tolleranza all'alcol: fino a 15% vol./vol.**
- **Ottima temperatura di fermentazione 12-25°C**
- Buona assimilazione del fruttosio
- Necessità di azoto medio-basso: rapporto $\frac{\text{APA (mg/L)}}{\text{zuccheri iniziali (g/L)}} \geq 0.7$

Caratteristiche metaboliche

- Consumo di acido malico non rilevante
- Media bassa produzione di H₂S
- Media bassa produzione e combinazione di SO₂
- **Produzione equilibrata di esteri acetati ed esteri etilici**
- **Favorisce il rilascio dei terpeni e il loro mantenimento**

CONSIGLI DI UTILIZZO

- **Per bianchi terpenici freschi e delicati**

SafCEno™ HD T18 aumenta il potenziale aromatico delle varietà terpeniche come Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Malvasia, Alvarinho, Loureiro, ...grazie alla **promozione di terpeni** abbinati ad una **produzione molto bilanciata di acetati e esteri etilici**, migliorando gli aromi varietali e apportando complessità. In particolare, **esalta le note florali e agrumate**. Questo ceppo di lievito è interessante anche su altre varietà aromatiche come Sauvignon Blanc, supportando sempre l'espressione degli aromi varietali, comparativamente agli aromi fermentativi.

Il suo **profilo fermentativo pulito** nei confronti di metaboliti indesiderati, in combinazione alle sue proprietà aromatiche, fornisce all'enologo uno strumento per **l'elaborazione dei vini bianchi freschi ed eleganti**.

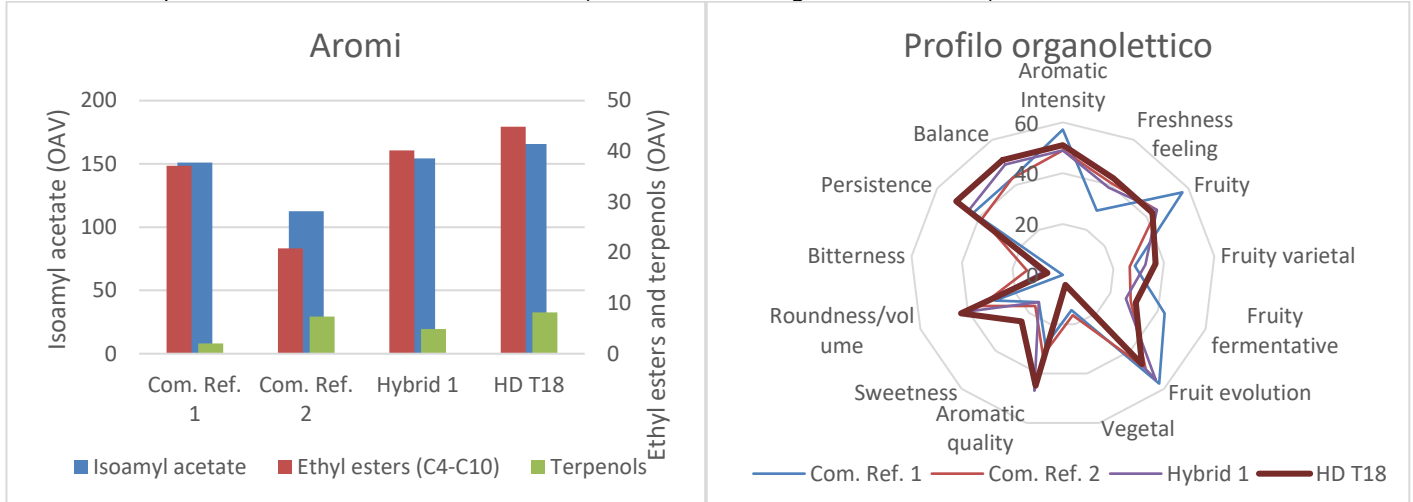
The obvious choice for beverage fermentation    



PROVE

Viognier, Languedoc Roussillon, 12.6% v/v, Correzioni con DAP da APA/S=0.4 a 0.9 e correzioni di tobidità da 2 a 100 NTU più 10g/hL SpringCell all'inoculo del lievito, temperatura di fermentazione 17-19°C.

12 esaminatori professionisti. 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