



SafEno™ SH 12



LEVURE SECHE
ACTIVE

POUR UNE REVELATION INTENSE ET HARMONIEUSE DES THIOLS

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*[®]), Emulsifiant : Monostéarate de sorbitane

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origine :

SafEno™ SH 12 a été isolée dans le Sud-Est de la France (vignoble du Gard) et est issue d'un **programme de sélection réalisé en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) orienté vers la révélation des composés aromatiques thiolés.**

Caractéristiques œnologiques :

• Aptitudes fermentaires

- **Latence courte** et cinétique régulière
- Large gamme de température : **10 – 30°C. Température > 18°C recommandée en début de fermentation pour favoriser la libération des thiols**
- **Fermentation complète même sur moûts très clarifiés (<50 NTU)**
- Titre alcoolique potentiel recommandé : ≤ 14,5% vol./vol.
- Bonne assimilation du fructose
- **Besoins faibles en azote : ratio Nass (mg/L) / Sucres initiaux (g/L) > 0,7. En cas de forte carence, l'apport d'azote au levurage est recommandé seulement sous forme organique pour faciliter la prise des précurseurs de thiols.**

• Caractéristiques métaboliques

- Excellente force d'implantation grâce à son phénotype **Killer**
- Faible consommation d'acide malique et **maintien d'une acidité totale élevée**
- Production faible à modérée d'acidité volatile
- **Production faible de H₂S** et faible à modérée de SO₂
- **Libération élevée des thiols, notamment de la 4-MMP (génotype IRC⁺, L : séquence complète)**
- Production d'alcools supérieurs et d'esters moyenne à élevée, orientée vers les **esters éthyliques**

Suggestions d'utilisation :

• Pour blancs et rosés fruités, riches et complexes en thiols

Grâce à son pool enzymatique spécifique, **SafEno™ SH 12** permet une **forte libération des thiols, notamment de la 4-MMP** (buis, bourgeon de cassis) qui s'équilibre à celle du 3-MH (pamplemousse) et à sa conversion limitée en acétate de 3-MH (fruits de la passion). Elle permet ainsi de **révéler harmonieusement le potentiel aromatique des cépages variétaux de type thiol (Sauvignon Blanc, Colombard, Gros et Petit Manseng, Syrah, Grenache etc.)** en leur conférant des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Cet équilibre aromatique est soutenu par une production élevée d'esters éthyliques renforçant les **notes fruitées complexes** (notamment de fruits rouges sur les rosés et de fruits blancs sur les blancs) **non masquées par des notes amyliques.**

Sa capacité à **conserver l'acidité totale des vins** permet d'allier fraîcheur et persistance aromatique, offrant ainsi un **bel équilibre gustatif sur le fruit frais.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LEVURE SECHE
ACTIVE

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 :

• En inoculation directe

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût. Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux.

Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Il est également possible d'ensemencer le moût directement dans la cuve de fermentation en prenant soin d'homogénéiser la totalité du volume à l'aide d'un remontage aéré.

• 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.

Dose d'emploi :

Vins blancs et rosés tranquilles : 20 g/hl

Conditionnement :

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total : 10 kg)

Caisse-outre sous vide de 10Kg (Poids net total : 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