



LA souche pour vins blancs premium

SafCEno™ GV S107



INGREDIENTS

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

ORIGINE

SafCEno™ GV S107 a été sélectionnée parmi 1500 souches provenant de 6 régions viticoles du Portugal à l'issue d'un doctorat de 3 ans. Elle montre des aptitudes remarquables pour exprimer le potentiel de cépages nobles destinés à la production de vins blancs premiums.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Cinétique dépendante du pH : moyenne lente < pH 3,5 < rapide - Large gamme de températures pour la fermentation: 10-35 °C, très résistante à basse température - Bonne tolérance à l'alcool: >15% vol./vol. - Résistance élevée au SO₂ - Besoins azotés modérés : rapport Azote assimilable (mg/L) / Sucres (g/L) entre 0,8 et 0,9 - Facteur Killer : Neutre
Caractéristiques métaboliques	<ul style="list-style-type: none"> - Faible rendement sucre/éthanol - Production élevée de glycérol (7-8g/l) - Faible production de composés soufrés (SO₂, H₂S) et faible combinaison du SO₂ - Faible production d'acidité volatile - Forte production d'alcools supérieurs (notamment le 2-phényléthanol) et d'esters (notamment les esters éthyliques). - Libération de molécules aromatiques glycosilées

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- Vins blancs premiums:

SafCEno™ GV S107 est recommandée pour les vinificateurs cherchant à favoriser la **rondeur et la complexité aromatique** de leurs vins blancs, en particulier sur des **cépages relativement pauvres en précurseurs aromatiques** comme le **Chardonnay**.

Grâce à sa **netteté aromatique et analytique**, elle est parfaitement adaptée à des vins blancs puissants issus de raisins mûrs, présentant un TAP et un pH élevés. Nous conseillons **SafCEno™ GV S107** pour les vins blancs **fermentés en barrique et/ou élevés sur lies** et **subissant une fermentation malolactique**. Donnant une **finale persistante marquée par la sucrosité**, elle apporte également un véritable avantage sur des vins blancs premiums à élevage court.

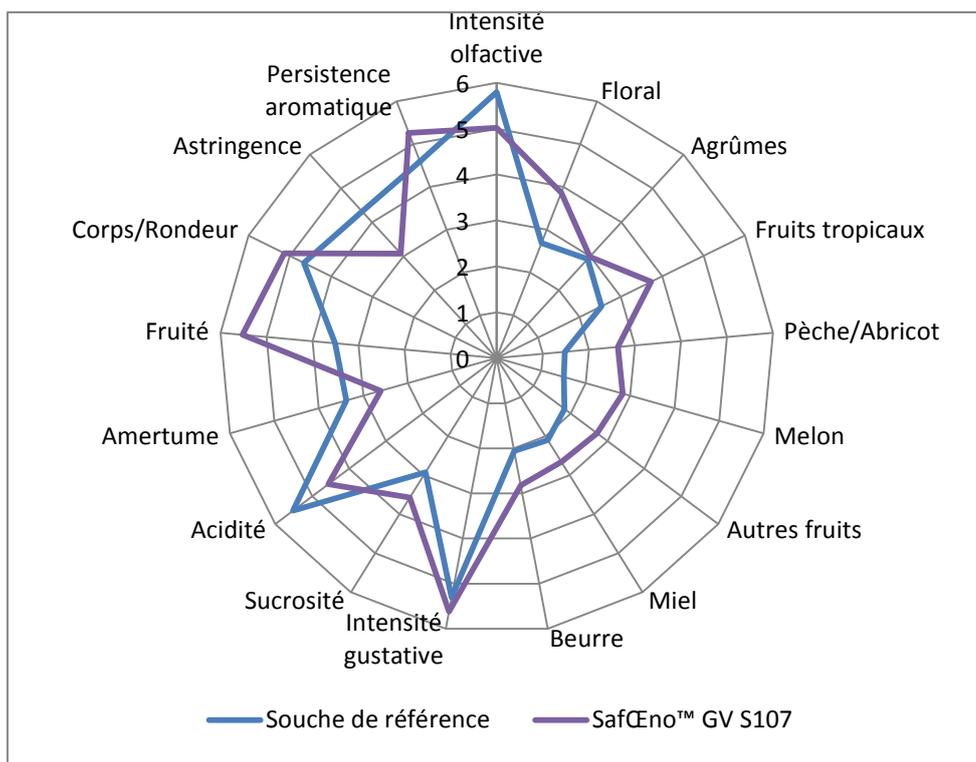
- Vins blancs sur les notes de fruits frais et florales:

Sur le plan fermentaire, **SafCEno™ GV S107** est caractérisée par la **promotion d'esters et d'alcools supérieurs floraux et fruités** (plutôt qu'amylifiques). Sur le plan variétal, elle permet de **révéler des notes florales et d'agrumes** (terpènes et C13-Norisoprénoides) à partir des précurseurs du raisin. En résumé, **SafCEno™ GV S107** met en valeur des cépages aromatiques tels que le **Viognier, le Chenin Blanc, le Riesling ou le Gewürztraminer**...tout en apportant **beaucoup de fraîcheur, d'équilibre et de longueur en bouche**.

The obvious choice for beverage fermentation    



ESSAI



SafEno™ GV S107 a été sélectionnée pour son profil organoleptique idéalement adapté aux Chardonnays premiums

Microvinification sur Chardonnay Californien : 14,9% alc v/v, Azote assimilable/Sucres : 0,99, pH 3,2, Fermentation à 14-15°C

Dégustation par 9 panélistes experts

UTILISATION

- Verser délicatement la quantité de levures sélectionnées désirée dans **10 fois leur poids en eau du robinet à 30-35°C dans un large récipient**. Veiller à recouvrir toute la surface de l'eau afin de former une fine pellicule de levures.
- Laisser reposer **20 minutes**.
- **Homogénéiser avec soin** pour achever la réhydratation des levures en évitant la formation de grumeaux.
- **Incorporer progressivement du moût provenant de la cuve à ensemercer** afin de doubler le volume de la suspension de levure, tout en agitant le mélange de façon à ce que la température du levain diminue et la phase d'activation des levures démarre.
- Laisser reposer **10 minutes**.
- Homogénéiser et incorporer le levain dans la cuve de fermentation **lors d'un remontage aéré**.

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.