

 **Le choix idéal pour des vins rouges fruités et élégants**



**SafCEno™ NDA 21**



## INGREDIENTS

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

## ORIGINE



La souche **SafCEno™ NDA 21** a été isolée à partir de fermentations spontanées réalisées dans la zone d'origine du **Nero d'Avola**, en Sicile.

Elle est le fruit d'un travail de recherche de 4 ans effectué par l'**Institut Régional de la Vigne et du Vin** en collaboration avec de prestigieuses caves siciliennes.

## CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

### Aptitudes fermentaires :

- Bonne vigueur fermentaire et cinétique de fermentation rapide
- **Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol./vol.**
- Besoins azotés faibles à moyens

### Caractéristiques métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : **17,6 g/l pour 1% vol./vol.\***
- **Production de glycérol élevée : jusqu'à 8 g/L\***
- Faible production de composés soufrés et de carbamate d'éthyle
- Faible production d'acétaldéhyde: < 26 mg/L\* et d'acidité volatile : < 0,25 g/L (d'acide acétique)\*
- Bouquet complexe et intéressant grâce à la production moyenne d'alcools supérieurs
- **Faible adsorption de pigments colorés**

\*valeurs moyennes obtenues lors de 6 vinifications différentes réalisées dans le cadre de 3 vendanges

## SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Pour des vins rouges de type nouveau monde :**

La **SafCEno™ NDA 21** est recommandée pour la production de **vins rouges harmonieux, puissants et fruités, à cuvaison courte**. En effet, la production de glycérol élevée de la **SafCEno™ NDA 21** confère au produit fini une **bonne rondeur en bouche** et un **excellent équilibre général**. De plus, les vins ont une **couleur intense** grâce à la **faible adsorption** de pigments colorés par les parois de la levure.

La **SafCEno™ NDA 21** donne des résultats optimaux sur **cépages internationaux** tels que **le Merlot et le Cabernet Sauvignon et la Syrah**. Elle est également très appréciée sur des cépages méditerranéens tels que **le Mourvèdre et le Carignan**. Les vins obtenus sont caractérisés par des notes **fruitées et épicées intenses et persistantes**.

De par son origine, la **SafCEno™ NDA 21** permet **l'exaltation des caractéristiques variétales du Nero d'Avola**.

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

The obvious choice for beverage fermentation    



## 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 (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).

- **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.

## DOSES D'EMPLOI

**Vins tranquilles** : 20 g/hl

**Reprise de fermentation** : 30 à 40 g/hl

## CONDITIONNEMENT

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

Caisse-outre de 10 Kg (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 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO 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.*