

 Pour d'élégants vins blancs terpéniques



SafCEno™ HD T18

INGREDIENTS

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

ORIGINE

SafCEno™ HD T18 est issue d'un programme d'hybridation mené par la R&D Lesaffre, avec pour objectif de sélectionner une souche de levure spécifiquement adaptée à l'expression des arômes terpéniques et garantissant des profils fermentaires nets.

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- **Phénotype Killer**
- Force d'implantation moyenne à élevée
- Latence faible à modérée avec **une cinétique rapide et régulière**
- **Bonne tolérance à l'alcool : jusque 15% v/v**
- **Température optimale de fermentation : 10-30°C**
- Bonne assimilation du fructose
- Faibles besoins en azote assimilable : ratio $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,7$

Caractéristiques métaboliques

- Faible consommation de l'acide malique
- Production moyenne de glycérol
- **Faible production d'acidité volatile**
- Production faible à moyenne de H₂S
- **Production / combinaison faible à moyenne de SO₂**
- **Production équilibrée d'esters d'acétates et d'esters éthyliques**
- **Favorise une libération importante de terpénols**

SUGGESTIONS D'APPLICATION

- Pour des vins blancs terpéniques frais et complexes

SafCEno™ HD T18 exalte le potentiel aromatique **des cépages terpéniques** tels que Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris... grâce à la **libération des terpénols & de la β-damascenone** associée à une production équilibrée entre esters d'acétate et esters éthyliques qui renforce la **complexité des vins**. Elle développe notamment des notes fraîches d'agrumes et de fleurs.

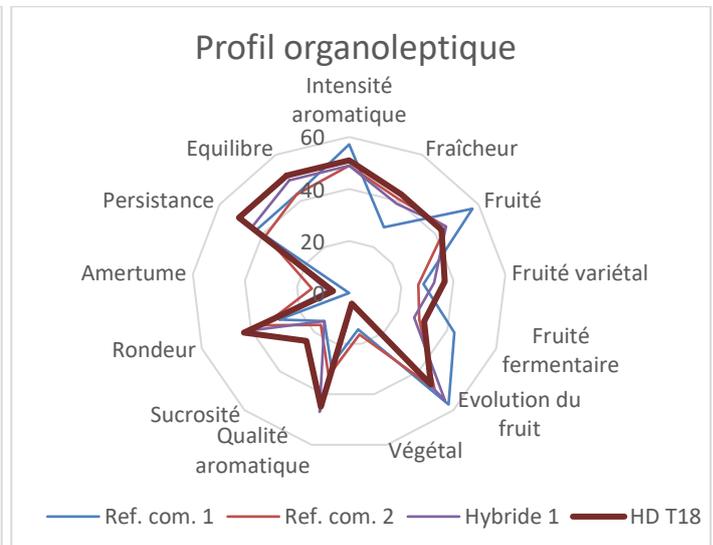
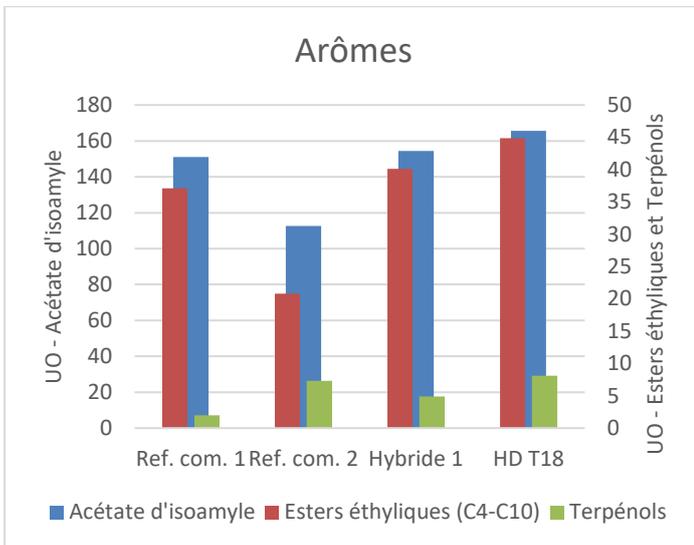
Son **profil fermentaire net** combiné à ses caractéristiques aromatiques permettent au vinificateur d'élaborer des **vins blancs variétaux frais et complexes**.

The obvious choice for beverage fermentation 



ESSAI

Viognier, Languedoc Roussillon, 12,6% v/v, Ajustement du ratio Nass/Sucres à 0,9 par ajout de DAP et ajustement de la turbidité à 100 NTU avec 10g/hl de SpringCell au levurage, Température de fermentation: 17-19°C.
7 dégustateurs professionnels.UO: Unités d'Odeur (Seuil Concentration/Perception)



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 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.