

 Pour la sécurité fermentaire et la Prise de mousse

SafCEno™ VR44



INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces bayanus**), Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La souche **SafCEno™ VR 44** a été sélectionnée pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa résistance aux conditions de vinification extrêmes (sélection Fermentis®).

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires :

- **Souche à caractère Killer**, ce qui lui confère une bonne implantation et un départ en fermentation rapide
- Fermentation régulière et complète des sucres
- Température de fermentation : 10°C à 40°C
- **Pouvoir alcoogène : 16% vol./vol.**
- **Besoins azotés faibles**

Caractéristiques métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : 16,5 g/l pour 1% vol./vol.
- **Faible production d'acétaldéhyde (< 30mg/L) et de SO₂**
- Faible production de mousse

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

La **SafCEno™ VR 44** convient parfaitement pour tout type d'application même dans des conditions de vinification difficiles.

▪ Vins rouges

De par ses caractéristiques fermentaires, **la SafCEno™ VR 44** permet d'obtenir des **vins rouges de prestige à la fois nets, fins et caractéristiques de leur terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

▪ Prise de mousse

Particulièrement **adaptée à la seconde fermentation** (en bouteille selon la **méthode traditionnelle** ou en cuve close), la **SafCEno™ VR 44** donne d'excellents résultats sur tout type de vins effervescents.

▪ Vins blancs

Idéale pour les fermentations thermorégulées (sur Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

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

The obvious choice for beverage fermentation    



UTILISATION

- Verser délicatement la quantité de levures sélectionnées désirée dans **10 fois leur poids en eau 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 ensemer 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**.

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 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.