



SafEno™ VR 44



LEVURE SECHE
ACTIVE

LA PUISSANCE DE LA VR 44 CERTIFIÉE BIO



Cette levure sèche active correspond à la souche **SafEno™ VR 44** certifiée biologique par ECOCERT FR-BIO-01 selon la réglementation Européenne.

Conformément au Règlement (EC) No 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et à son application selon les modalités décrites dans le Règlement de la Commission (EC) No 889/2008, l'utilisation de cette levure satisfait aux règles de production des vins biologiques définies par le Règlement de la Commission (EU) No 203/2012 (et ses amendements). Cette levure est également conforme à la réglementation Américaine pour la production biologique (NOP).

Ingrédients:

Levure (*Saccharomyces bayanus*)

Origine:

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

Caractéristiques Œnologiques:

• Aptitudes fermentaires:

- Souche à caractère **Killer**, ce qui lui confère une bonne implantation et un départ en fermentation rapide
- Fermentation rapide, régulière et complète des sucres
- Température de fermentation : 10°C à 30°C
- Tolérance à l'alcool : 16% vol./vol.
- Faibles besoins azotés: Ratio $\frac{\text{Azote assimilable}}{\text{Sucres}} = 0,7-0,8$

• Caractéristiques métaboliques:

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

Suggestions d'utilisation :

SafEno™ VR 44

• Vins Rouges Bio

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



- **Prise de mousse**

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

- **Vins blancs Bio**

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

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**

Pour the yeast on the surface of **at least 10 times their weight of must** (possibly directly on the top of the tank or during tank filling after settling for whites and rosés). Gently stir to avoid or break clumps. **Immediately transfer into the tank via a pumping over with aeration** (or homogenize tank volume).

- **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 rouges tranquilles: 20 à 30 g/hl

Reprise de fermentation (*protocole spécifique disponible sur demande*): 30 à 40 g/hl

Prise de mousse (*protocole spécifique disponible sur demande*): 15 à 40 g/hl

Conditionnement: Carton de 20 sachets de 500 g 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 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION