



Safœno™ SH 12



PARA LIBERACIÓN DE TIOLES INTENSOS Y ARMONIOSOS

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante: Sorbitan monostearate

* De acuerdo con "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origen:

Safœno™ SH 12 ha sido aislada en el sureste de Francia (viñedo de Gard) y proviene de un programa de selección llevado a cabo en colaboración con IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) orientado principalmente a revelar compuestos aromáticos tiólicos.

Características enológicas:

• Cualidades fermentativas:

- Fase de latencia corta, cinética de fermentación regular
- Amplio rango térmico de fermentación: 10-30 °C (50-86°F). Temperatura > 18°C (64°F) - Se recomienda el inicio de la fermentación para la liberación de tioles.
- Fermentación completa incluso en mostos muy clarificados (<50 NTU)
- Alcohol máximo recomendado: 14.5% vol./vol.
- Buena asimilación de fructosa.
- Bajos requerimientos nitrogenados: Ratio NFA (mg/L)/Azúcar (g/L) >0.7. En el caso de una fuerte deficiencia de nitrógeno, se recomienda un suministro de nutrientes orgánicos en la inoculación de levadura para facilitar la absorción de precursores tiólicos.

• Características metabólicas:

- Excelente capacidad de asentamiento gracias a su fenotipo Killer
- Bajo consumo de ácido málico y alto mantenimiento de la acidez total
- Medio-baja producción de acidez volátil
- Baja producción de H₂S y baja-media producción de SO₂.
- Alta liberación de tioles, particularmente 4-Mercapto-4-Metilpentan-2-ona/4MMP (genotipo *IRC7*, L: alelo de longitud completa)
- Producción media de alcoholes superiores y ésteres de acetato, producción media-alta de ésteres etílicos

Sugerencias de uso:

- Vinos frutales blancos y rosados, ricos y de complejidad tiólica.

Gracias a su carga enzimática específica, Safœno™ SH 12 permite una alta liberación de tioles, particularmente del 4MMP (boj, grosella negra) equilibrado por el 3-mercaptohexanol (pomelo) y su conversión limitada en 3-mercaptohexyl acetato (fruto de la pasión). Revela armoniosamente el potencial aromático de las variedades de corte tiólico (Verdejo, Sauvignon Blanc, Colombard, Syrah, Garnacha, etc.) llevando a los vinos notas cítricas y de frutas tropicales. Este equilibrio aromático se apoya en una alta producción de ésteres etílicos, que refuerzan las notas frutales complejas (particularmente frutas rojas en rosados y frutas blancas en blancos) que no están enmascaradas por sabores amílicos.

Su capacidad para mantener la acidez total permite combinar una sensación de frescor y persistencia aromática, ofreciendo así una sensación de boca bien equilibrada hacia las frutas frescas.





Usage:



Lesaffre aplica su experiencia y mejora continuamente su proceso de producción de levadura para generar levaduras secas de **calidad excepcional capaces de adaptarse a una amplia gama de usos, incluyendo la rehidratación a baja temperatura y la ausencia de rehidratación, sin afectar a su viabilidad**, perfil cinético y/o analítico. Los enólogos pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, incluyendo:

• Inoculación directa

Verter la levadura en la superficie de al menos 10 veces su peso de mosto (esto puede hacerse directamente en la parte superior del depósito o durante el llenado del tanque después del desfangado para blancos y rosados). Agitar suavemente para evitar o romper grumos. Inmediatamente transferir en el depósito mediante bombeo con aireación (o por homogeneización del volumen de mosto en el depósito).

• Con rehidratación previa

Vierta la levadura sobre la superficie de 10 veces su peso en agua del grifo a temperatura ambiente. Revuelva suavemente para evitar o romper grumos. Espere 20 minutos y transfiera al tanque bombeando con aireación.

Dosis:

Blancos y rosados: 20 g/hl

Embalaje:

Caja de 20 envases al vacío de 500g cada uno (Caja completa peso neto: 10 kg)

Caja de 1 envase al vacío de 10 Kg (Caja completa de peso neto: 10 kg)

Garantía:

La alta tasa de materia seca de nuestras levaduras garantiza un óptimo almacenamiento en su embalaje original a una temperatura no superior a 20 °C (hasta 3 años) y 10 °C para un almacenamiento prolongado (hasta 4 años).

Fermentis garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta su Mejor Fecha de Caducidad en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.

Cada levadura **Fermentis** se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia del know-how del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad de fermentación.

