



# SafEno™ HD A54

ACTIVE  
DRY YEAST

## PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS INTENSAMENTE AFRUTADOS

### Ingredientes:

Levadura (Hybrid *Saccharomyces cerevisiae*\* x *Saccharomyces bayanus*\*), agente emulsionante: Monoestearato de sorbitán

\* Según «The Yeasts, A Taxonomic Study» 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011

### Origen:

SafEno™ HD A54 es el resultado de un **programa de hibridación dirigido por Lesaffre I+D**. El objetivo de esta selección ha sido la **sobreexpresión de alcoholes superiores florales y afrutados, y sus correspondientes ésteres de acetato**, manteniendo, al mismo tiempo, un perfil de fermentación limpio en vinos jóvenes de estructura ligera.

### Características Enológicas:

#### ● Habilidades fermentativas:

- Fase de latencia de duración y **cinética fermentativa media-rápida, pero regular**
- Máximo alcohol recomendado: hasta 15% vol./vol.
- **Rango de temperatura recomendado: 14-30 °C (57-86 °F)**
- **Requerimiento de nitrógeno medio: índice NFA\* (mg/l) / azúcares (g/l): ≥ 0,8**

\* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

#### ● Características metabólicas:

- **Fenotipo Killer**, pero con moderado poder de implantación
- Consumo bajo a medio de ácido málico y **mantenimiento de la acidez total en niveles altos**
- Moderada **producción** de acidez volátil y **muy baja de acetaldehído**
- Producción media de H<sub>2</sub>S y **producción/combinación nula o muy baja de SO<sub>2</sub>**
- **Muy alta producción de alcohol 2-fenético, alcohol isoamílico y sus ésteres de acetato, especialmente a bajas temperaturas**
- Alta liberación de β-damascenona

### Sugerencias de uso:

#### ● Para vinos blancos y rosados tecnológicos con importantes notas amilicas

Por su extraordinariamente elevada producción de alcohol isoamílico/acetato de isoamilo y alcohol-2-fenético/acetato de 2-feniletilo, SafEno™ HD A54 aporta un **carácter afrutado, orientado hacia notas de banana/plátano, caramelos y fresas, cuando son fermentados a bajas temperaturas (< 18 °C)**. Su capacidad para mantener la **acidez total elevada**, aportar **redondez y dulzor** es determinante para mantener un **buen equilibrio, considerado gourmet**.

#### ● Para bases utilizadas en mezclas

La producción moderada de ésteres etílicos, combinada con una altísima producción de acetato de isoamilo, que actúa como potenciador aromático, permite **acentuar sistemáticamente la intensidad aromática del vino**, especialmente las **notas derivadas de aromas fermentativos**. Estas características hacen que esta cepa se profile como una muy buena herramienta para **revalorizar las bases neutras o para aportar complejidad a las bases aromáticas**. Esta propiedad conduce también a la eliminación de aromas verdes asociados a uvas recolectadas tempranamente dando lugar a vinos deliciosos. Debido a la baja producción de SO<sub>2</sub>, esta cepa es especialmente adecuada para vinos con **bajo contenido de SO<sub>2</sub>**, favoreciendo las fermentaciones malolácticas. SafEno™ HD A54 contribuye para que los enólogos creen **valor** a sus **vinos jóvenes no varietales**.



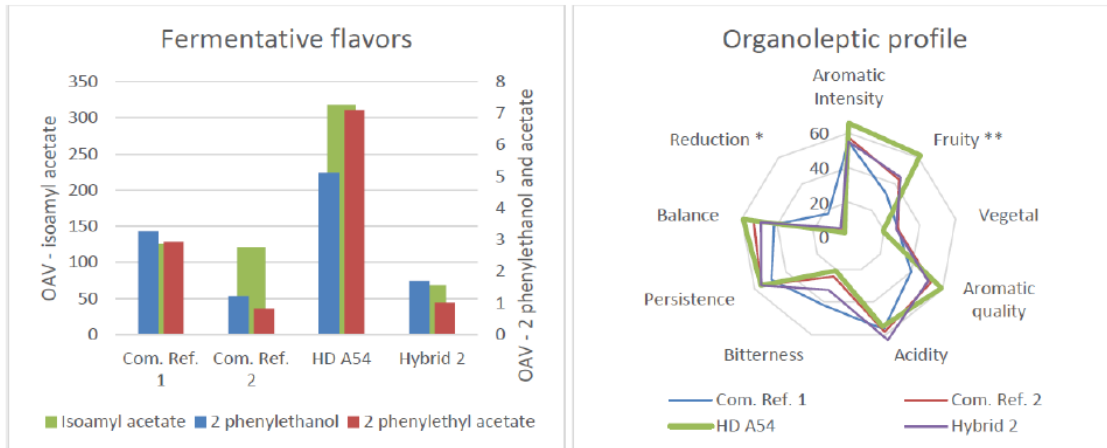
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Ensayo:

Varietal Melón de Borgoña, Valle del Loira; 12,2% vol./vol.; ajuste de nitrógeno con DAP de un ratio YAN/azúcar de 0,3 a 1 y ajuste de turbidez (60 NTU) con 30 g/hl SpringCell™ en la inoculación de levadura, temperatura de fermentación constante 18°C (64 °F).

12 catadores profesionales. (\* significativo al 5%, \*\* 1%) OAV: Valor activo del olor (Concentración/Umbral de percepción).



## Uso:



El *know-how* de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia gama de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar la viabilidad, perfil analítico y la cinética**. Los productores de vino pueden elegir las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

- **Inoculación directa**  
Espolvorear la levadura sobre la superficie de un **volumen de mosto equivalente a 10 veces su propio peso** (en el caso de vinos blancos y rosados es también, luego de la sedimentación, es posible hacerlo directamente sobre el mosto desde la parte superior del tanque). **Mezclar suavemente para deshacer los grumos y transferir inmediatamente al taque mediante remontaje con aireación** (u homogeneizar el volumen del tanque).
- **Con previa rehidratación**  
Espolvorear la levadura sobre la superficie de **10 veces su peso de agua corriente a temperatura ambiente**. Mezclar suavemente para evitar o deshacer grumos. **Esperar 20 minutos y transferir al tanque mediante un remontaje con aireación**.

## Dosificación:

**Vinos blancos y rosados tranquilos: 20-40 g/hl** (para garantizar los mejores rendimientos, se prefiere una dosis más alta), **inmediatamente después de la sedimentación**.

## Empaquetado:

20 paquetes de 500 g envasados al vacío y embalados en una caja de cartón (peso neto total: 10 kg).  
Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en caja de cartón (peso neto total: 10 kg).

## Garantía:

El elevado % de materia seca de nuestras levaduras asegura la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y por 4 años (almacenamiento prolongado) si se mantiene a 10 °C. Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación. **Cada levadura Fermentis® se multiplica bajo un esquema de producción específico desarrollado en base a *know-how* del grupo Lesaffre, líder mundial en la producción de levadura. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.**

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.

