



# SafEno™ VR 44



## EL PODER DE VR 44 CON CERTIFICACIÓN ORGÁNICA



Esta levadura seca activa es la cepa **SafEno™ VR 44** certificada como orgánica por ECOCERT FR-BIO-01 de acuerdo con las normas europeas.

Conforme al Reglamento del Consejo (CE) N.º 834/2007 que rige la producción orgánica y el etiquetado de productos orgánicos y su implementación a través del Reglamento de la Comisión (CE) N.º 889/2008 (y sus enmiendas), el uso de esta levadura cumple con las reglas de producción de vinos orgánicos según la definición del Reglamento de Ejecución de la Comisión (UE) N.º 203/2012 (y sus enmiendas).

Esta levadura también cumple con las normas estadounidenses para la producción orgánica (NOP).

## Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces bayanus*)

## Origen:

**SafEno™ VR 44** fue seleccionada por sus características de fermentación excelentes y su resistencia a las condiciones extremas de elaboración de vinos (selección de Fermentis®).

## Características enológicas:

### • Capacidades de fermentación:

- Cepa de carácter excelente que permite un buen asentamiento y un inicio rápido de la fermentación
- Fermentación rápida, regular y completa de azúcares
- Temperatura de fermentación: De 10 a 30 °C (de 50 a 86 °F)
- Tolerancia al alcohol: 16 % vol./vol.
- Bajos requisitos de nitrógeno: Proporción  $\frac{YAN}{Sugars} =$  de 0,7 a 0,8

### • Características metabólicas:

- Rendimiento del azúcar/alcohol: 16,5 g/l por 1 % vol./vol.
- Producción baja de acetaldehído (<30 mg/l)
- Producción media de acidez volátil y SO<sub>2</sub>, combinación media de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma

## Sugerencias de uso:

**SafEno™ VR 44** es conveniente para todo de tipo de aplicaciones, incluso en condiciones difíciles de producción de vinos. Esta cepa es resistente, robusta y necesita poco nitrógeno, lo que permite la reducción en el uso de insumos. Es por eso que está particularmente adaptada para la producción de vinos orgánicos.

### o Vinos tintos orgánicos

Debido a sus características de fermentación, **SafEno™ VR 44** permite la producción de **vinos tintos orgánicos prestigiosos que son finos, puros y con caracteres terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego, etc.).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

#### o Toma de espuma

Particularmente **adaptada para la fermentación secundaria** (en botella con el método clásico o en el tanque), **SafE<sup>no</sup>™ VR 44** permite obtener excelentes resultados en todo tipo de vinos orgánicos espumantes.

#### o Vinos blancos orgánicos

Ideal para fermentaciones bajo temperaturas controladas (en Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio, etc.).



## Uso:



El conocimiento y experiencia de Lesaffre y la mejora continua del proceso de elaboración de levadura permite obtener una **calidad excepcional de levaduras secas que son capaces de resistir una amplia variedad de usos, incluyendo condiciones de frío o ausencia de rehidratación, sin afectar su viabilidad, cinética o perfil analítico**. Los productores de cerveza pueden escoger las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades, es decir:

#### • Inoculación directa

Vierta la levadura sobre una superficie de **por lo menos 10 veces su peso de mosto** (si es posible, directamente en la parte superior del tanque o, para vinos blancos y rosados, durante el llenado del tanque luego de asentarse). Agite suavemente o elimine los grumos. **Inmediatamente transfiera el contenido hacia el tanque por medio de un remontado con aireación** (u homogeneice el volumen del tanque).

#### • Con rehidratación previa

Vierta la levadura sobre una superficie de **10 veces su peso de agua del grifo a temperatura ambiente**. Agite suavemente o elimine los grumos. **Espere 20 minutos y transfiera contenido hacia el tanque por medio de un remontado con aireación**.

## Dosificación:

**Vinos blancos y tintos tranquilos:** De 20 a 30 g/hl

**Reinicio de la fermentación (protocolo de preparación específico a pedido):** De 30 a 40 g/hl

**Toma de espuma (protocolo de preparación específico a pedido):** De 15 a 40 g/hl

**Envasado:** Caja de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g cada uno (Peso neto de toda la caja: 10 kg)

## Garantía:

La alta concentración de materia seca de nuestras levaduras asegura un almacenamiento óptimo en su envase original a una temperatura que no supere los 20 °C (durante 3 años) y 10 °C para un período extendido (4 años).

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Codex Enológico Internacional hasta su fecha de caducidad en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente.

**Cada levadura Fermentis® se desarrolla bajo un programa de producción específico y aprovecha la experiencia y el conocimiento del grupo Lesaffre, un líder mundial en la elaboración de levadura. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y la máxima actividad de fermentación.**

La información incluida en esta hoja de datos técnicos es una transcripción exacta de las características de nuestros productos en la fecha mencionada. Son propiedad exclusiva de Fermentis® - una División de S.I.Lesaffre. El usuario es responsable de asegurarse de verificar que el uso que haga de este producto en particular cumpla con la legislación vigente.

