



SafOeno™ HD T18



PARA VINOS BLANCOS TERPÉNICOS ELEGANTES Y FRESCOS

Ingredientes:

Levadura (Híbrida de *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), emulsionante: E491 (monoestearato de sorbitano)

Origen:

SafOeno™ HD T18 se creó a través de un programa innovador de investigación y desarrollo de hibridación de la levadura de Lesaffre. El objetivo de este trabajo fue seleccionar una cepa de levadura particularmente indicada para la expresión de aromas terpénicos varietales con una sensación en boca agradable y equilibrada y un perfil de fermentación claro.

Características enológicas:

• Capacidades de fermentación:

- Fenotipo excelente
- Fuerza de implantación de media a alta
- Fase de latencia de baja a media con una cinética rápida y regular
- Buena tolerancia al alcohol: hasta 15 % v/v
- Temperatura óptima de fermentación: De 10 a 30 °C (de 50 a 86 °F)
- Buena asimilación de fructuosa
- Bajos requisitos de nitrógeno: proporción $\frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Initial sugar (g/L)}} \geq 0,7$

• Características metabólicas:

- Bajo consumo de ácido málico
- Producción de glicerol media
- Producción de acidez volátil baja
- Producción de H₂S de baja a media
- Producción / combinación de SO₂ de baja a media
- Producción equilibrada de ésteres etílicos y de acetato
- Favorece la alta liberación y mantenimiento de terpenos

Sugerencias de uso:

o Para vinos blancos terpénicos frescos y complejos

SafOeno™ HD T18 aumenta el potencial aromático de las variedades terpénicas como Muscat, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, etc. gracias a la liberación de terpenos y β-damascenona con la ayuda de una producción equilibrada de ésteres de etílicos y de acetato, que acentúa la complejidad de los vinos. Intensifica particularmente las notas frescas florales y de frutas cítricas.

Su perfil de fermentación claro que tiende hacia metabolitos indeseables que, junto con sus propiedades aromáticas, le dan al productor de vino una herramienta para elaborar vinos blancos varietales frescos y complejos.

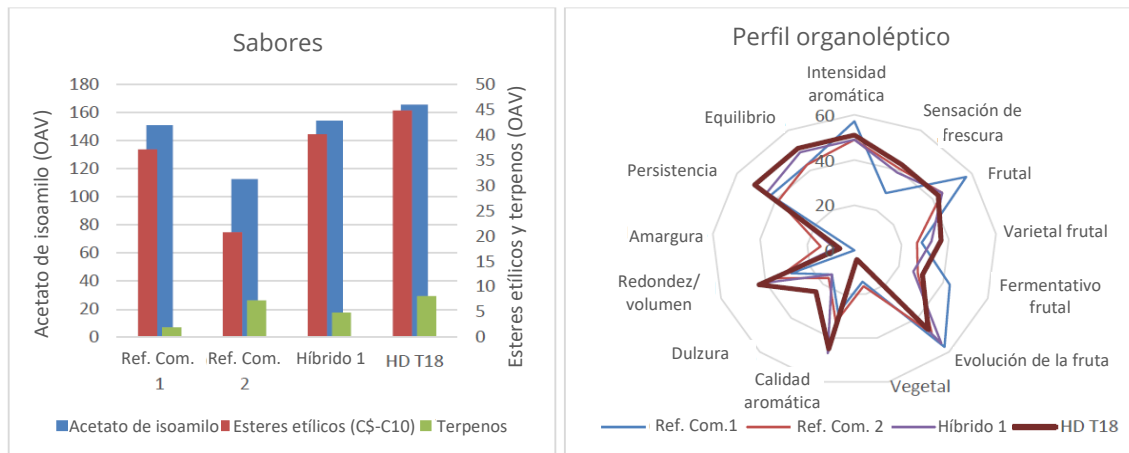


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:

Viognier, Languedoc Roussillon, 12,6 % v/v, ajuste con fosfato diámonico (DAP) de YAN/S = de 0,4 a 0,9 y ajuste de turbidez de 2 a 100. NTU más 10 g/hl SpringCell al inocular la levadura, temperatura de fermentación de 17 a 19 °C (de 63 a 66 °F). 7 catadores profesionales. OAV: Valor de aroma activo (umbral de concentración/percepción).



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 adaptan 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 el contenido hacia el tanque por medio de un remontado con aireación.**

Dosificación:

Vinos blancos tranquilos: 20 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 de almacenamiento mayor (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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION