

LA MEJOR OPCIÓN PARA CONDICIONES EXTREMAS

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), 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™ BC S103 ha sido seleccionada por sus **excelentes características fermentativas y su gran resistencia a condiciones extremas durante la vinificación, incluyendo la reactivación de fermentaciones paralizadas.**

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Muy rápida cinética fermentativa
- **Máximo alcohol recomendado: hasta 18% vol./vol.**
- Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86°F)
- **Excelente asimilación de la fructosa**
- **Muy bajo requerimiento de nitrógeno: ratio YAN* (mg/l) / azúcares (g/l): desde 0,7**

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Carácter Killer: sensible pero con excelente poder de implantación
- Alto consumo de ácido málico (hasta >1g/l)
- **Baja producción de acidez volátil (generalmente por debajo de 0,2 g/d de H2SO4)**
- Producción media-baja de SO2 y niveles medios de SO2 combinado
- **Alta producción de ésteres de acetato (notas amilicas) a baja temperatura y con una buena nutrición**
- Promueve la expresión de terpenos y tioles

Sugerencias de uso:

• Para asegurara la fermentación en condiciones difíciles:

SafEno™ BC S103 se adapta a todo tipo de mostos, por ejemplo: alto potencial alcohólico, los muy clarificados o mostos con alto contenido de SO2.

• Para resaltar la tipicidad varietal o realzar las notas fermentativas, según su modo de uso:

SafEno™ BC S103 puede ser aromáticamente neutra cuando trabaja sobre mostos con escasos nutrientes. No obstante, con una buena nutrición (YAN/S >1) intensifica las características varietales, especialmente en variedades terpénicas (moscatel, etc.), a temperatura moderada (18-22 °C), y, a bajas temperaturas (10-16 °C), produce blancos o rosados con buen perfil de aromas de fermentación. Fermenta sin inconvenientes vinos tintos y blancos fuertes (como Chardonnay) sin producir notas desagradables.

• Efecto curativo:

Gracias a su resistencia al alcohol (18% vol./vol.) y al SO2, SafEno™ BC S103 se desempeña muy bien en la reactivación de fermentaciones paralizadas. Consulte el protocolo Fermentis® relacionado.

• Para prise de mousse:

Por sus características técnicas, SafEno™ BC S103 puede ser usada en fermentación secundaria, tanto en botella con el método tradicional, como en tanque (en este último la mejor opción es la SafEno™ VR 44).





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 tintos tranquilos: 10 a 20 g/hl

Fermentación en barrica: dividir el inóculo en dos dosis para obtener una fermentación regular sin generar un incremento muy importante de la temperatura.

Reactivación de la fermentación: 30 a 40 g/hl

Prise de mousse: 15 a 40 g/hl

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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION