



SafEno™ UCLM S325



ACTIVE
DRY YEAST

PARA UNA ÓPTIMA EXPRESIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS VARIETALES Y VINOS DULCES

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™ UCLM S325 fue seleccionada por la Universidad de Castilla - La Mancha, España, por su **capacidad de brindar estructura a los vinos blancos, a la vez que optimiza la expresión de su tipicidad.**

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Inicio rápido de la fermentación y cinética fermentativa lenta
- **Máximo alcohol recomendado: no superar los 13% vol./vol. sin una adecuada nutrición**
- Rango de temperatura recomendado: 17-30 °C (62-86 °F)
- **Requerimiento de nitrógeno alto: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l) > 0,9**

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- **Fenotipo Killer** y buen poder de implantación
- **Alta producción de glicerol: hasta 10 g/l**
- **Baja producción de acidez volátil** y acetaldehído
- **Producción media-baja de SO2** y combinación de SO2 media
- **Presencia de actividad β-glicosidasa que aumenta el potencial aromático de las variedades terpénicas**

Sugerencias de uso:

• Para variedades aromáticas, especialmente terpénicas

Posee actividad β-glicosidasa, que permite la **liberación de terpenos y C13-norisoprenoides, responsables de aromas varietales cítricos y florales de uvas como Malvasia, Muscat, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer.** SafEno™ UCLM S325 también produce muy buenos resultados en **otras variedades aromáticas** como Sauvignon Blanc y rosados con notas intensas de frutos rojos (**fresa, frambuesa**), como, por ejemplo, a partir de **Garnacha.**

Por encima del 13 % vol./vol., el metabolismo de SafEno™ UCLM S325 puede verse alterado. Por lo tanto, es una **buena alternativa para la producción de vinos dulces.** Para vinos por encima de ese grado alcohólico, una nutrición adecuada y/o adicionar SafEno™ BC S103 junto a la SafEno™ UCLM S325 puede ser beneficioso para mantener, a la vez, el potencial aromático de la variedad y una fermentación correcta.

• Para realzar la redondez en vinos blancos livianos

Gracias a la elevada producción de glicerol, esta cepa aporta redondez a variedades ligeras y poco aromáticas (Airen, Trebbiano, Chardonnay).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

Uso:

- Espolvorear en forma suave la cantidad deseada de producto sobre un volumen de agua corriente equivalente a 10 veces el peso de la levadura. El agua debe estar a 30-35 °C y el tanque debe ser de boca ancha. Es importante cubrir toda la superficie del agua generando una capa fina de levadura.
- Dejar reposar durante 20 minutos.
- Agitar suavemente para completar la rehidratación de la levadura evitando que se formen grupos previo a la aclimatación.
- Duplicar el volumen de la suspensión de levadura añadiendo mosto del tanque de fermentación en forma progresiva, mientras se agita la suspensión para que la temperatura disminuya y comience la activación de la levadura.
- Dejar reposar durante 10 minutos.
- Homogeneizar e incorporar la suspensión de levadura en el tanque de fermentación mediante remontaje con aireación.

Dosificación:

Vinos tranquilos: 20-40 g/hl

En caso de mostos con un alto grado de alcohol potencial: agregar 20 g/hl de SafE^{no}™ UCLM S325 al inicio de la fermentación y otros 20 g/hl of SafE^{no}™ BC S103 al alcanzar la mitad de la fermentación (con una aclimatación previa).

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