

 Para vinos tintos “Premium” con mucha estructura

SafCeno™ UCLM S377



INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), agente emulsionante E491 (monoesterato de sorbitán)

ORIGEN

SafCeno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de producir vinos tintos de mucha estructura, con amplia capacidad de guarda.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Características fermentativas:**
 - Rápido arranque de la fermentación
 - **Cinética fermentativa lenta**
 - **Agotamiento total de los azúcares**
 - Tolerancia al alcohol: 14 - 15% vol./vol
 - Temperatura de fermentación: de 16 a 35°C. Esta cepa es **sensible a los cambios bruscos de temperatura. Requiere condiciones de fermentación estables.**
 - **Exigencia fuerte de nitrógeno:** En mostos con concentraciones de nitrógeno asimilable entre 150 y 180 mg/l, esta cepa necesita al menos dos adiciones de nitrógeno (20 g/h de DAP + 20 g/hl de Springferm™ durante la inoculación y 20 g/hl de DAP y Springioferm™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación).
 - **Muy buena resistencia al SO₂**

- Características metabólicas:**
 - Rendimiento de azúcar/alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
 - Baja producción de acidez volátil (< 0,25 g/l) y de acetaldehído (< 28 mg/l)
 - Ausencia de producción de compuestos de azufre
 - **Importante producción de glicerol : 10 g/l**

APLICACIONES SUGERIDAS

- Para cepas tintas del tipo mediterráneas

SafCeno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por su capacidad de respetar la tipicidad de terruño y carácter del cepaje. Permite resaltar las características varietales en el **Carménère, Garnacha, Malbec, Monastrell, Tannat, Tempranillo** y otras cepas expuestas a gran insolación.

- Para vinos tintos “Premium”

SafCeno™ UCLM S377 genera excelentes resultados en vinos con mucho cuerpo, pero bien balanceados. Debido a que su **cinética fermentativa es más bien lenta**, es muy conveniente su uso en vinificaciones con **maceraciones fermentativas que superen los 10 días**, lo que permite al enólogo elaborar vinos finamente estructurados. En efecto, la **producción progresiva de alcohol** a lo largo de la fermentación, favorece **la buena extracción polifenólica**.

Los vinos producidos con **SafCeno™ UCLM S377** presentan una excelente **capacidad de guarda** (Cabernet Sauvignon, Tempranillo de Crianza, Syrah, Malbec, etc.) y un **excelente volumen**, gracias a las elevadas concentraciones de glicerol.

* De acuerdo a "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5ta edición, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation 



UTILIZACIÓN

- ☞ Colocar en un tanque amplio, un volumen de **agua equivalente a 10 veces el peso de la levadura a resuspender, a una temperatura de 30 – 35 °C. Esparcir la levadura suavemente sobre el agua, prestando atención en formar una capa fina y homogénea** sobre la superficie.
- ☞ **Dejar reposar durante 20 minutos.**
- ☞ **Mezclar suavemente** hasta completar la rehidratación, para evitar la presencia de grumos antes de la fase de aclimatación.
- ☞ **En forma progresiva y con agitación, agregar mosto del tanque de fermentación al inóculo, hasta duplicar su volumen.** La temperatura del inóculo irá descendiendo gradualmente, dando lugar a la activación de la levadura.
- ☞ **Dejar descansar por 10 minutos.**
- ☞ Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, **utilizando un proceso de remontaje con aireación.**

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos: 20 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 paquete envasado al vacío de 10 kg (Peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

El elevado contenido de materia seca del producto, asegura una conservación óptima en su embalaje original, a una temperatura que no sobrepase los 20 °C (durante 3 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (4 años).

Fermentis® garantiza la conformidad del producto respecto a lo establecido en el **Codex Enológico Internacional** hasta la fecha límite recomendada para su uso, mientras el producto permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Todas las levaduras Fermentis® son elaboradas bajo un esquema de producción específico, de acuerdo al “know-how” del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y actividad fermentativa.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos sobre producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis®, Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia