

PARA FERMENTACIONES SEGURAS Y PRISE DE MOUSSE

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™ VR 44 ha sido seleccionada por sus **excelentes características fermentativas y su adaptabilidad a las condiciones de elaboración de los vinos espumosos** (selección Fermentis®).

Características Enológicas:

• Habilidades fermentativas:

- Rápido inicio de fermentación y rápida cinética fermentativa
- Máximo alcohol recomendado: hasta 16% vol./vol.
- Rango de temperatura recomendado: 10-30 °C (50-86 °F)
- Muy buena asimilación de fructosa
- Requerimiento de nitrógeno muy bajo: índice NFA* (mg/l) / azúcares (g/l): desde 0,7

* Nitrógeno Fácilmente Asimilable, del inglés Yeast Available Nitrogen

• Características metabólicas:

- Fenotipo Killer, muy buen poder de implantación
- Mantiene la acidez en niveles muy elevados
- Producción media de acidez volátil
- Muy baja producción de H₂S, producción media de SO₂ y combinación de SO₂ media-alta
- Producción media-alta de ésteres de acetato y alcoholes superiores, **producción muy alta de ésteres etílicos**

Sugerencias de uso:

• Vinos base y Prise de mousse

SafEno™ VR 44 expresa todas las características que son deseadas para producir **vinos base de alta calidad destinados a elaborar espumosos por el método tradicional; es decir, crispness, frescura y franqueza**. También está especialmente adaptado para la fermentación secundaria (método tradicional, principalmente, y en tanque).

• Vinos blancos

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

• Vinos tintos

Debido a las características fermentativas, SafEno™ VR 44 permite producir **prestigiosos vinos tintos con caracteres delicados, limpios y carácter terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

SafEno™ VR 44 es adecuada para todo tipo de aplicaciones, incluso en condiciones de vinificación difíciles.





ACTIVE
DRY YEAST

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: 20-30 g/hl

Reactivación de la fermentación (consultar el protocolo específico de preparación): 30-40 g/hl

Prise de mousse (consultar el protocolo específico de preparación): 15-40 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