



## SafEno™ SH 12



LIEVITO SECCO  
ATTIVO

PER ESALTARE IN MODO ARMONIOSO GLI AROMI TIOLICI

### Ingredienti:

lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante (sorbitano monostearato).

\* secondo « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

### Origine:

SafEno™ SH 12 proviene da un programma di selezione condotto in collaborazione con IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) principalmente orientato a rivelare i composti aromatici tiolici.

### Caratteristiche enologiche:

#### • Proprietà fermentive:

- Breve fase di latenza e cinetica regolare
- Ampio intervallo di temperature: 10-30 °C  
Temperature > 18 °C sono raccomandate all'inizio della fermentazione per facilitare la liberazione di Tioli
- Fermentazioni senza rallentamenti anche per mosti molto chiarificati (<50 NTU)
- Alcol potenziale massimo: 14.5% vol./vol.
- Buona assimilazione del fruttosio
- Fabbisogno di azoto basso: rapporto APA (mg / L) / Zuccheri (g / L) = 0,7  
In caso di forte carenza di azoto, si raccomanda una aggiunta di nutrienti organici al momento dell'inoculo del lievito per facilitare l'assorbimento dei precursori del tiolo.

#### • Caratteristiche metaboliche

- Forte predominanza del lievito nel mosto grazie al suo fenotipo Killer
- Basso consumo di acido malico e mantenimento dell'acidità totale
- Bassa Produzione di acidità volatile
- Produzione bassa di H<sub>2</sub>S e medio-bassa di SO<sub>2</sub>
- Liberazione di tioli, in particolare 4MMP, 4-Mercapto-4-MetilPentan-2-one, (*IRCT<sup>+</sup>* genotipo, L: allele "full length")
- Produzione media di alcoli superiori ed esteri acetati,
- Media-alta produzione di esteri etilici

### Consigli d'uso:

#### Vini bianchi e rosati da uve ricche in aromi tiolici

Grazie al suo specifico pool enzimatico, SafEno™ SH 12 consente un elevato rilascio di tioli, in particolare del 4-Mercapto-4-MetilPentan-2-one / 4MMP (bosso, germoglio di ribes nero) bilanciato dal 3-MercaptoExanol / 3MH (pompelmo) e la sua limitata conversione in 3-mercaptoesil acetato / 3MHA (frutto della passione). Rivela in modo armonioso il potenziale aromatico delle cultivar di tipo tiolico (Sauvignon Blanc, Colombard, Gros e Petit Manseng, Syrah, Grenache, ecc ...) portando ai vini note di agrumi e frutta tropicale. Questo equilibrio aromatico è supportato da un'elevata produzione di esteri etilici, che rafforza le note fruttate complesse (in particolare i frutti rossi sui rosati e i frutti bianchi sui bianchi) non mascherati da composti amilici.

La sua capacità di mantenere un'acidità totale consente di combinare freschezza e persistenza aromatica, offrendo così un gusto equilibrato in bocca con intense note di frutta fresca.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Modalità d'uso:



Il know-how di Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione dei lieviti, permettono di ottenere una qualità eccezionale di lieviti secchi attivi ideali per l'inoculo diretto o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.

L'enologo potrà scegliere le condizioni di utilizzo che si adattano meglio alle sue esigenze tra:

- **Inoculo diretto**

Disperdere il lievito sulla superficie del mosto (questo può essere fatto direttamente sulla parte superiore del serbatoio o durante il riempimento del serbatoio dopo la chiarificazione dei bianchi e rosati). Mescolare delicatamente per evitare o rompere i grumi eventualmente formati. **Omogeneizzare il volume del serbatoio mediante agitazione o rimontaggio.**

- **Reidratazione a freddo**

Disperdere il lievito sulla superficie di 10 volte il loro peso di acqua di rubinetto a temperatura ambiente. Mescolare delicatamente per evitare o rompere i grumi eventualmente formati. Attendere 20 minuti e trasferire nel serbatoio mediante rimontaggio con aerazione.

## Dosaggio:

**Vini bianchi e Rosati:** 20 g/hL

## Packaging:

Scatola da 20 confezioni sottovuoto da 500 g ciascuna (peso netto per scatola: 10 kg)

Scatola contenente una confezione sottovuoto da 10 kg (peso netto per scatola: 10 kg)

## Garanzia:

L'elevato tasso di sostanza secca dei nostri lieviti assicura una conservazione ottimale nella sua confezione originale a temperatura non superiore a 20 ° C (fino a 3 anni) e per una conservazione prolungata a 10 ° C (fino a 4 anni).

Fermentis® garantisce che il prodotto è **conforme al Codice Enologico Internazionale** fino alla sua data di scadenza nelle condizioni di conservazione di cui sopra.

**Ogni lievito Fermentis® è sviluppato nell'ambito di uno schema di produzione specifico e beneficia del know-how del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lievito. Ciò garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.**

