



SafCEno™ EF 85



PER VINI BIANCHI ELEGANTI E FINI, CON AROMI COMPLESSI

Ingredienti: Lievito (*Saccharomyces cerevisiae* *), emulsionante: monostearato di sorbitano (E491)

* Secondo «Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* – Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication.» Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. e Sampaio J.P., 2020 e «Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). *Genetics*.» Dujon B.A., Louis E.J., 2017; 206(2):717-750.

Origine:

SafCEno™ EF 85 è frutto di un programma di selezione in partenariato con l'Institut Français de la Vigne et du Vin nella Valle della Loira (Francia).

Caratteristiche enologiche:

Abilità fermentative:

- **Forte potere di moltiplicazione grazie al suo fenotipo Killer**
- Fase di latenza da breve a media, poi, veloce e regolare cinetica fermentativa
- Buona tolleranza dell'alcool: fino a 15,5% v/v
- **Ampio intervallo di temperatura di fermentazione: 10°-30°C**
- Fabbisogno in azoto moderato: rapporto $\frac{\text{YAN (mg/l)}}{\text{zuccheri iniziali (g/l)}} \geq 0,8$

Caratteristiche metaboliche:

- Basso consumo di acido malico e buona conservazione dell'acidità totale
- Produzione di acidità volatile media
- **Bassa produzione di H₂S e produzione di SO₂ media**
- **Grande produzione di esteri etilici**
- Produzione di esteri acetati media, in particolare acetato isoamilico

Protocollo di utilizzo:

Grazie alla sua grande produzione di **esteri etilici** combinati ad una produzione di esteri acetati media, **SafCEno™ EF 85** **apporta ai vini delle note fruttate complesse ed equilibrate.**

Nel corso delle numerose vinificazioni effettuate durante il proprio programma di selezione, **SafCEno™ EF 85 ha fatto registrare delle buone prestazioni con tanti vitigni bianchi differenti**, dalle varietà neutre (Grenache bianco, Chardonnay, Trebbiano, Catarratto, ecc.) alle varietà aromatiche (moscati, Grillo, ecc.), offrendo sempre un **profilo aromatico molto apprezzato dagli assaggiatori.**

La sua capacità di preservare l'alta acidità totale favorisce una **sensazione in bocca fresca equilibrata**, SafCEno™ EF 85 è particolarmente adatto alla produzione di vini bianchi eleganti, rispettando le caratteristiche varietali.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Analisi aromatica e sensoriale:

Melon B (Valle della Loira - Francia), 12,14% v/v, temperatura costante di fermentazione: 18°C, pH 3,1. Aggiustamento azoto assimilabile con DAP a YAN (mg/l)/zuccheri iniziali (g/l) = 0,98.

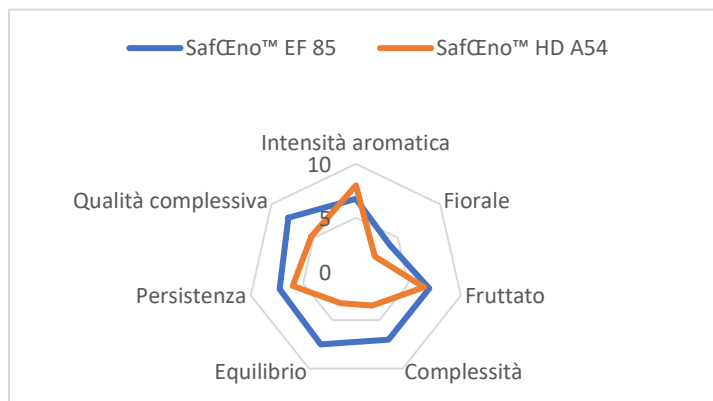


Fig. 1: Risultati dell'assaggio

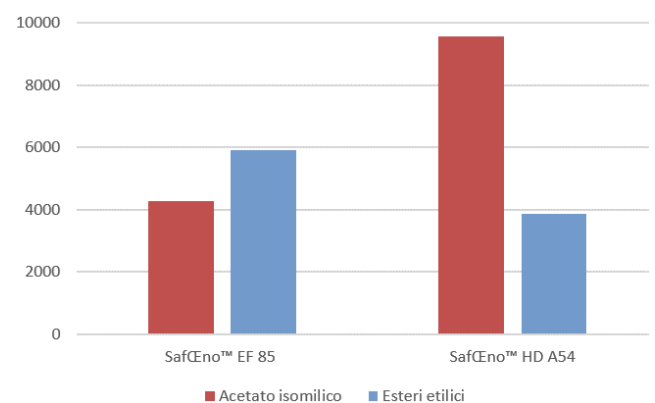


Fig. 2: Dosaggi degli esteri etilici e dell'acetato isoamilico

Fig. 1 e 2.: **SafCEno™ EF85** apporta un profilo fruttato, complesso ed equilibrato grazie all'aumento della concentrazione in esteri etilici nel vino, se paragonato a SafCEno™ HD A54, il quale produce molti esteri acetati dando profili più intensi ma meno complessi.

Uso:



Il *savoir-faire* 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.**

Gli enologi possono scegliere di usare il nostro lievito E2U™ con il metodo che meglio si adatta alle loro necessità:

Inoculo diretto: Disperdere il lievito nel mosto: o direttamente sulla parte superiore del serbatoio o durante il riempimento dopo la chiarifica dei bianchi e rosati. Oppure, versare la quantità di lievito in almeno 10 volte il suo peso di mosto, mescolare accuratamente per evitare grumi, travasare immediatamente nel serbatoio ed omogeneizzare l'intero volume.

Reidratazione a freddo: Versare delicatamente la quantità di lievito in 10 volte il suo peso di acqua di rete a 15°-37°C. Mescolare delicatamente per evitare grumi, lasciare riposare 20 minuti e trasferire nel serbatoio di fermentazione, omogeneizzare accuratamente.

Per evitare choc termici causati da mosti particolarmente freddi, si consiglia di acclimatare il lievito così reidratato aggiungendo quantità successive di mosto (50% di mosto ogni 10 min), fino a raggiungere una differenza di temperatura tra lievito reidratato e serbatoio da inoculare inferiore a 10°C.

Dosaggio: Vini bianchi fermi: 20 g/hl

Imballo: 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)

Conservazione e conformità: Il prodotto deve essere conservato/trasportato in condizioni asciutte e al riparo dalla luce solare diretta. Per un massimo 6 mesi, il prodotto può essere conservato/trasportato a temperatura ambiente inferiore a 25°C senza danneggiare le sue prestazioni. Picchi fino a 40°C sono permessi per un periodo limitato (meno di 5 giorni). Per una lunga conservazione, Fermentis raccomanda una temperatura controllata (inferiore a 15°C). Fermentis garantisce che il prodotto risponde alle specifiche dell'OIV fino alla data di preferibile consumo nelle condizioni di stoccaggio precedentemente indicate. Il prodotto è autorizzato dal TTB.

Ogni lievito Fermentis è sviluppato secondo uno specifico protocollo e usufruisce del *savoir-faire* produttivo del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella fabbricazione di lieviti. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività fermentativa.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo, solo per uso professionale. Non facciamo alcuna dichiarazione né diamo garanzie di alcun tipo, espresse o implicite, riguardo alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compreso l'uso del prodotto e le affermazioni) devono essere riesaminati in funzione delle norme locali e dei loro specifici usi.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION