

 **Il ceppo per vini bianchi premium**

SafCEno™ GV S107



COMPOSIZIONE

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

ORIGINE

SafCEno™ GV S107 è stato isolato in 6 regioni viticole portoghesi su 1,500 ceppi scelti nel corso di un dottorato di 3 anni, per le sue capacità di migliorare la qualità delle varietà di uva nobili, destinate alla produzione di vini bianchi premium

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità fermentative	<ul style="list-style-type: none">- La cinetica dipende dal pH: medio < pH 3.5 > veloce- Ampio spettro di temperature di fermentazione: 10-35 °C (50 – 95°F), molto resistente a basse temperature- Buona tolleranza all'alcol: fino a 15% vol./vol.- Elevata resistenza all'SO²- Buona tolleranza all'alcol: fino a 15% vol./vol.- Fattore killer neutro
Caratteristiche metaboliche	<ul style="list-style-type: none">- Bassa produzione di etanolo- Produzione di glicerolo elevate (7-8g/L)- Bassa produzione di acidità volatile- Fabbisogno di azoto medio: APA (mg/L) / zuccheri (g/L) tra 0.8 e 0.9.- Media produzione di alcoli superiori (specialmente fenil-2-etanolo) e elevata produzione di esteri (in particolare esteri etilici)- Libera un'importante quantità di aromi glicosilati.

CONSIGLI D'USO

▪ Bianchi premium eleganti:

SafCEno™ GV S107 è consigliato per gli enologi che intendono migliorare la rotondità e la complessità aromatica dei loro bianchi, in particolare per le cultivar eleganti prive di precursori aromatici primari come Chardonnay.

Grazie alla sua purezza aromatica e analitica, è perfettamente adatto per vini bianchi strutturati con elevato grado alcolico ed elevato pH, provenienti da uve mature, fermentate in barrique e/o affinamento sur lies o sottoposte a fermentazione malolattica. Il suo retrogusto dolce e di lunga durata apporterà un notevole vantaggio ai vini bianchi premium con brevi periodi di invecchiamento.

Ben strutturati e maturi (con o senza fermentazione malolattica) grazie alla sua resistenza all'alcol, insieme all'elevata produzione di glicerolo.

▪ Vini bianchi freschi fruttati e floreali:

Dal punto di vista fermentativo, SafCEno™ GV S107 è caratterizzato dalla promozione di alcoli superiori ed esteri floreali e fruttati (bassissima produzione di Acetato di Isoamile).

Dal punto di vista varietale, aiuta a rilasciare aromi floreali e agrumati (terpeni e C13-norisoprenoidi) da uve.

Quindi SafCEno™ GV S107 promuove varietà aromatiche come Viognier, Chenin Blanc, Riesling, Gewurztraminer...apportando sempre una persistenza al gusto e all'olfatto fresca e ben bilanciata.

The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

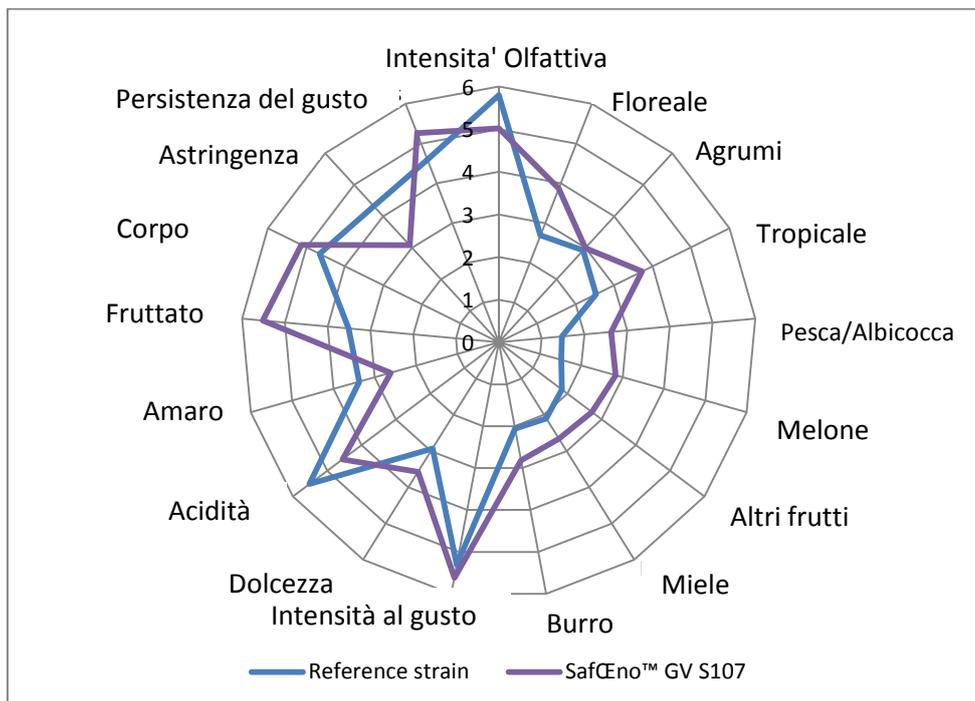
Distributore esclusivo per l'Italia



www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



TRIAL



SafCeno™ GV S107 è stato selezionato in particolare per il suo profilo organolettico ideale per lo Chardonnay premium.

*Microvinificazione nella costa occidentale degli USA
Chardonnay, 14.9% v/v,
APA/zucchero: 0.99, pH 3.2,
fermentato a 14-15°C (57-59°F)
costante.
Degustazione effettuata panel di esperti*

USO

- ☞ Versare la quantità desiderata di lievito in acqua pulita (1:10) a 30-35°C in un ampio recipiente. Ricoprire l'intera superficie d'acqua, creando un sottile strato di lievito.
- ☞ Lasciare riposare per 20 minuti
- ☞ Mescolare delicatamente per completare la reidratazione del lievito, evitando la formazione di grumi prima dell'acclimatazione.
- ☞ Aggiungere progressivamente del mosto da inoculare, agitando la miscela in modo che la temperatura del lievito starter diminuisca e inizi l'attivazione del lievito.
- ☞ Lasciare riposare per 10 minuti
- ☞ Omogenizzare e incorporare il lievito al serbatoio di fermentazione mediante un rimontaggio all'aria.

DOSI

Vini fermi bianchi e rossi: 20g/h

PACKAGING

Scatola di cartone contenente 20 sacchetti sottovuoto da 500 g ciascuno (peso netto scatola completa: 10 kg)

GARANZIA

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

Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al Codex enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

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

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicata. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.