



## IL LIEVITO PER LE CONDIZIONI DIFFICILI!



# SafCEno™ CK S102

### COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulsionante: E491

### ORIGINE

**SafCEno™ CK S102**, è stato selezionato nella regione Val de Loire da uve Sauvignon Blanc, per la sua capacità di intensificare i profili aromatici dei vini bianchi.

### CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Capacità Fermentativa</b>       | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ottima capacità di insediamento nel mezzo, grazie alla prevalenza sulla flora indigena</li><li>- Breve fase di latenza. Ottima capacità fermentativa (anche in tempi brevi)</li><li>- Temperatura di fermentazione a partire da 8 °C</li><li>- Fermentazione completa anche su mosti molto chiarificati (&lt;50 NTU)</li><li>- Tolleranza all'alcool fino a 14,5% /vol.</li><li>- Fabbisogno medio-alto di nutrizione azotata. Per una corretta strategia nutrizionale, consultare gli schemi consigliati da Fermentis.</li><li>- Nei mosti con azoto disponibile tra 150 e 180 mg/L, si consiglia di dosare 20g/hL di DAP + 20 g/hL di Springferm® al momento dell'inoculo e 20 g/hL sempre di Springferm® tra un terzo e metà della fermentazione per esaltare la produzione di aromi senza rischi di deviazioni organolettiche (note solforose)</li></ul> |
| <b>Caratteristiche metaboliche</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Resa zucchero / alcool: da 16,3 g / L per 1% /vol</li><li>- Bassa produzione di acidità volatile (meno di 0,24g / L)</li><li>- <b>Elevata capacità di liberazione di tioli volatili</b></li><li>- Elevata produzione di esteri fermentativi<ul style="list-style-type: none"><li>Se utilizzato a 10-12 ° C: tendenza alla produzione di aromi tropicali (mango e ananas)</li><li>Se utilizzato a 16-18 ° C: tendenza alla produzione di aromi agrumati</li></ul></li><li>- Nel caso di uve da poco trattate con prodotti zolfo-rameici, prestare attenzione per la possibile produzione di SO<sub>2</sub> da parte del ceppo <b>SafCEno™ CK S102</b></li></ul>   |

### CONSIGLI D'USO

- **Contribuisce ad arricchire il profilo organolettico di cultivar aromatiche:**

**SafCEno™ CK S102** esalta l'espressione dei tioli in cultivar aromatiche quali il Sauvignon Blanc, Gros, Petit Mangeng, Grillo, Viognier. Inoltre intensifica il potenziale aromatico di cultivar terpenici quali il Moscato, il Gewürztraminer e il Riesling.

Questa caratteristica lo rende anche un lievito ideale per la produzione di rosati con grande intensità e finezza aromatica.

- **Utilizzo su varietà neutre:**

Grazie alla sua elevata produzione di esteri fermentativi, **SafCEno™ CK S102** è la scelta ideale per l'impiego nei mosti provenienti da vitigni neutri per ottenere vini bianchi e rosé con profili aromatici diversi e originali a seconda della temperatura di fermentazione. **SafCEno™ CK S102** consente la produzione di vini con un'importante forza aromatica e grande freschezza.

Springarom® associato a **SafCEno™ CK S102** esplica un'importante azione antiossidante garantendo la massima espressione e freschezza aromatica.

\* fonte « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5° edizione, C.P. Kurtzman, J.W. Fell e T. Boekhout, 2011

The obvious choice for beverage fermentation    



## MODALITA' D'USO



Il know-how del gruppo 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, vale a dire:

### **Previa reidratazione:**

Versare il lievito in acqua pulita (1:10) a temperatura ambiente. Mescolare delicatamente per evitare o rompere eventuali grumi e attendere 20 minuti. Trasferire nel serbatoio il lievito reidratato, tramite rimontaggio all'aria.

### **Inoculo diretto:**

Versare il lievito direttamente nel mosto (1:10, possibilmente direttamente sulla sommità del serbatoio o durante il riempimento dello stesso). Per i mosti bianchi e rosati si raccomanda di effettuare la pulizia delle fecce grossolane tramite decantazione o altri sistemi di pulizia. Omogeneizzare il lievito alla massa tramite rimontaggio.

## DOSAGGIO

**Ancora vini:** 20 g/hl

**Arresti di fermentazione:** 30 a 40 g/hl

## PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg - 20 pz x 500 g in sacchetto PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg

Scatola di cartone 10 Kg - 1 pz x 10Kg in busta PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg

## GARANZIA

I lieviti Fermentis®, grazie al loro elevatissimo tasso di sostanza secca, se mantenuti nella loro confezione originale, sigillata e sottovuoto, ad una temperatura non superiore a 20°C, si conservano perfettamente per 3 (tre) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 4 (quattro) 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 indicate. 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.*