

 Para tintos incorporados... mas suaves

SafCEno™ HD S135


INGREDIENTES

Leveduras (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsionante: E491 (monoestearato de sorbitano)

ORIGEM

SafCEno™ HD S135 é proveniente da hibridização de duas estirpes Lesaffre com o objetivo de combinar as suas melhores características para com polifenóis de revestimento e resistência a condições de fermentação difíceis para tintos frutados meio envelhecidos.

CARATERÍSTICAS ENOLÓGICAS

| | |
|-----------------------------------|--|
| Habilidades da Fermentação | <ul style="list-style-type: none"> - Início rápido da fermentação alcoólica e cinética rápida - Alta tolerância de álcool: >15% vol./vol. - Temperatura óptima de fermentação: 17-24°C (63-75°F) - Boa assimilação de frutose - Requisitos de baixo teor de azoto |
| Caraterísticas Metabólicas | <ul style="list-style-type: none"> - Fator Killer: Neutro - Elevada extração de polifenóis com uma boa: - Estabilização da cor - Qualidade de taninos e reatividade - Produção Média-Alta Glicerol - Baixa combinação SO₂ - Produção elevada de álcoois superiores e ésteres |

SUGESTÕES DE USO

▪ Vinhos Tintos Premium

SafCEno™ HD S135 é recomendado para **vinhos tintos cuja potência é associada a um perfil suave**. Esta estirpe extrai efetivamente muito bem polifenóis do vinho mas tem a capacidade de fornecer vinhos bem estruturados e redondos. Esta capacidade também é reforçada devido ao baixo consumo de ácido málico. Tal facto favorece o processamento do vinho entre a fermentação alcoólica e maloláctica como micro-oxigenação.

▪ Potenciador de Aroma

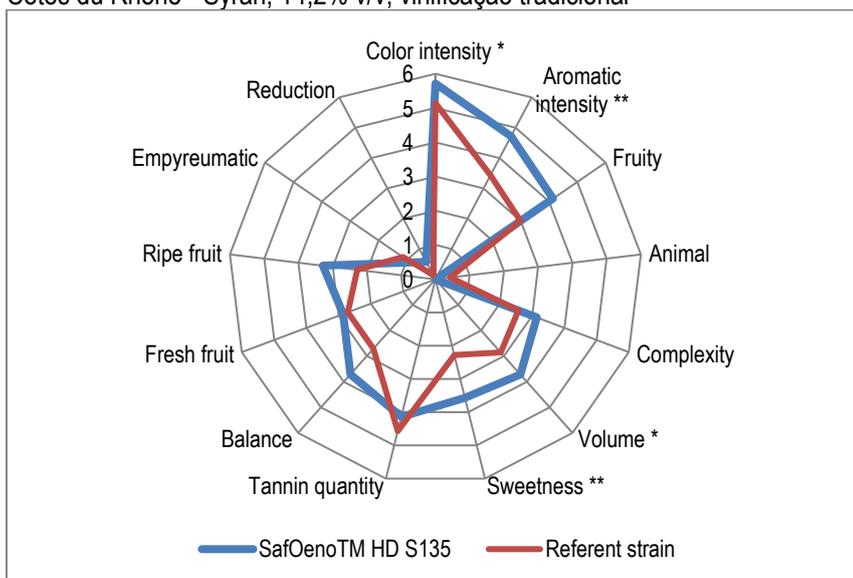
SafCEno™ HD S135 promove a produção de vinhos tintos frutados, mais orientados para os maduros frutos vermelhos/pretos. É particularmente adaptado para variedades como **Merlot, Syrah, Tinta Roriz/Aragonês, Touriga Nacional e Alicante Bouschet**.

The obvious choice for beverage fermentation 



EXPERIMENTAL

Côtes du Rhône - Syrah, 14,2% v/v, vinificação tradicional



SafOeno™ HD S135 amplifica características sensoriais dando ao vinho final muita cor e um odor suave com notas de frutos intensos.

7 leveduras testadas
7 provadores profissionais
Limite de significância: * < 5%, ** < 1%

USO

- ☞ **Verter suavemente** a quantidade desejada de levedura em 10 vezes o seu peso de água a 30-35 °C num recipiente amplo. Prestar atenção para cobrir toda a área de superfície da água através da criação de uma **camada fina de levedura**.
- ☞ **Deixar em repouso durante 20 minutos**.
- ☞ **Agitar suavemente** para completar a rehidratação da levedura evitando a formação de aglomerados aquando a aclimatização da mesma.
- ☞ **Gradualmente duplicar o volume de suspensão da levedura pela adição de mosto do reservatório** enquanto se agita a mistura de modo a que ocorra uma diminuição da temperatura inicial do meio e ocorra a ativação da levedura.
- ☞ **Deixar em repouso durante 10 minutos**.
- ☞ Homogeneizar e incorporar a levedura inicial no tanque de fermentação **durante a remontagem com arejamento**.

DOSAGEM

Vinhos Brancos & Vinhos tintos: 20 g/hl

EMBALAGEM

Caixa de 20 saquetas embaladas a vácuo de 500g cada (Peso líquido da caixa cheia: 10 kg)

GARANTIA

A elevada taxa de matéria seca das leveduras assegura um óptimo armazenamento na embalagem original, a uma temperatura não superior a 20 °C (durante 3 anos) e 10 °C durante um armazenamento prolongado (4 anos). Fermentis® garante que o produto cumpre com o Código Internacional de Enologia até à sua data de validade, desde que o produto seja mantido nas condições anteriormente referidas.

Cada levedura Fermentis® é desenvolvida num esquema de produção específico e os benefícios do know-how do grupo Lesaffre, líder mundial na fabricação de leveduras. Isto garante o mais alto grau de pureza microbiológica e a máxima atividade de fermentação.

Os dados contidos nesta ficha técnica são a transcrição exata de nosso conhecimento do produto na data mencionada. Estes são propriedade exclusiva da Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. É da responsabilidade do usuário certificar-se de que o uso deste produto em particular está em conformidade com a legislação.

