



SafSpirit CO-16

INGRÉDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monostérate de sorbitane)

CARACTÉRISTIQUES DE LA SOUCHE

- | | |
|--|--|
| Aptitudes fermentaires : | <ul style="list-style-type: none"> - Courte phase de latence et cinétique fermentaire moyenne à rapide - Températures de fermentation : 17 – 35°C (Optimale 20 – 27°C) - Bonne résistance à l'alcool - Besoins azotés moyens (0,8 – 0,9 Azote assimilable (mg/l)/Sucres initiaux (g/l)) |
| Caractéristiques métaboliques : | <ul style="list-style-type: none"> - Production très importante d'esters fermentaires, notamment d'acétate d'isoamyle et d'esters d'acides gras (notes fruitées) - Production élevée de phényl-éthanol (notes florales) et moyenne des autres alcools supérieurs - Acidité totale élevée en fin de fermentation alcoolique - Faible production d'acidité volatile - Faible production de sulfites |

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

La **SafSpirit CO-16** est recommandée pour les vins destinés à la production d'eaux-de-vie, alliant intensité et complexité aromatique.

Cette souche est caractérisée par la promotion d'esters d'acétate (isoamyle, phényl-éthyle...) et de phényl-éthanol dans les vins, donnant des eaux-de-vie aux **notes fruitées et florales intenses**.

L'aptitude importante de la **SafSpirit CO-16** à libérer des esters d'acides gras en fait une souche particulièrement adaptée à la **distillation sur lies** où elle apportera beaucoup de rondeur et de complexité aux eaux-de-vie.

La **SafSpirit CO-16** est actuellement en phase 3 d'observation par le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (2017 – 2019).



INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION :

- Verser délicatement la quantité de levures sélectionnées désirée dans **10 fois leur poids en eau du robinet** à 30-35°C dans un large récipient. Veiller à recouvrir toute la surface de l'eau afin de former une fine pellicule de levures.
- Laisser reposer 20 minutes.
- Homogénéiser avec soin pour achever la réhydratation des levures en évitant la formation de grumeaux.
- Incorporer progressivement du moût provenant de la cuve à ensemercer afin de doubler le volume de la suspension de levure, tout en agitant le mélange de façon à ce que la température du levain diminue et la phase d'activation des levures démarre.
- Laisser reposer 10 minutes.
- Homogénéiser et incorporer le levain dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

DOSE D'EMPLOI

Vins de base avant distillation: 20 g/hl

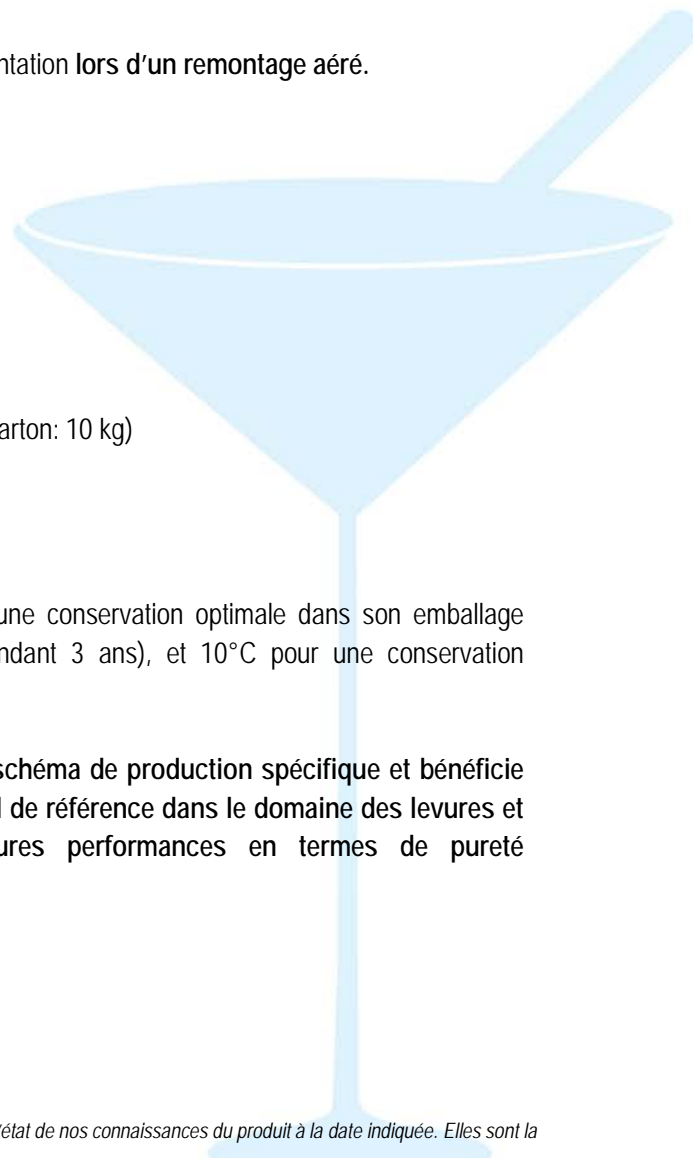
CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (Poids net total du carton: 10 kg)

GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

Chacune des levures Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation. Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.



Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.

