



CK S102

Saccharomyces cerevisiae

La cepa ideal para vinos blancos aromáticos

ORIGEN

La cepa **CK S102** ha sido seleccionada en el Valle del Loira a partir de un mosto de Sauvignon Blanc, gracias a su capacidad de resaltar el perfil aromático de vinos blancos obtenidos en condiciones difíciles.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas :

- Excelente permanencia debido a su factor Killer
- Fase lag corta y fermentación rápida (10 días a 15°C)
- **Fermenta a partir de los 8 °C**
- **Fermenta completamente con turbidez muy baja (<50 NTU)**
- Rendimiento alcohólico: 16,3 g/l de azúcar por grado alcohólico (vol.)
- Tolerancia al alcohol: 14,5% v/v
- **Requerimiento de nitrógeno: alto.** Para minimizar riesgos de desviaciones organolépticas, se recomienda suplementar mostos entre 150 y 180 mg/l de nitrógeno libre con 20 g/hl de **Bioferm®** y 20 g/hl de fosfato diamónico (DAP), a las 24 horas de realizada la inoculación y al promediar la fermentación.

Características metabólicas:

- Baja producción de acidez volátil (menos de 0,24 g/l)
- Producción elevada de ésteres
 - Entre 10 y 12°C: predomina la producción de aromas a frutas **tropicales (mango, ananá)**
 - Entre 16 y 18°C: predomina la producción de aromas a **frutos cítricos (pomelo)**
- **CK S102** no es recomendada para uvas con agregado reciente de azufre, debido por su tendencia a producir SO₂ en presencia de elevadas concentraciones de compuestos azufrados

APLICACIONES SUGERIDAS

- Para variedades neutras

CK S102 permite la obtención de vinos muy aromáticos y frutales. Es la cepa a elegir para agregarle valor a las variedades de uva neutras. Es utilizada en **Ugni Blanc, Colombard y Viura** por su alto poder aromático y frescura. Ideal para **“vinho verde”**. Esta cepa le permite al enólogo elegir el perfil aromático de acuerdo a la temperatura de fermentación.

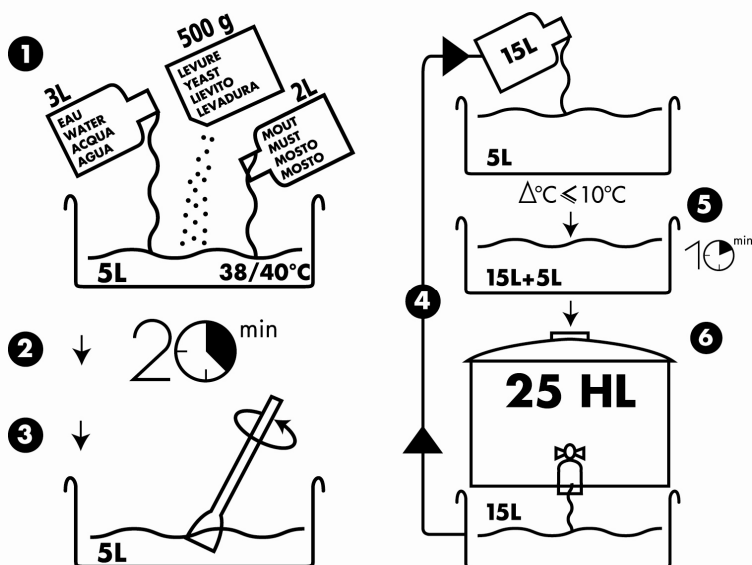
- En contribución al potencial aromático de las variedades

La elevada producción de ésteres de **CK S102** contribuye al potencial aromático de variedades tales como **Sauvignon Blanc, Chenin Blanc (Steen), Semillón, Riesling, Muscat, Gewurztraminer**. La combinación con **Springarom®**, un activador de fermentación rico en compuestos antioxidantes, genera resultados excelentes (frescura y volumen).

FERMENTIS

Division of S.I.Lesaffre

USO



El tiempo de rehidratación deberá ser de aproximadamente 20 – 25 minutos. Esta cepa debe ser rehidratada en un volumen de agua azucarada o mejor aún, una mezcla de 1/3 de mosto y 2/3 de agua, equivalente a 10 veces su propio peso, a una temperatura de 35 - 38°C. Se debe homogenizar durante 20 minutos.

Seguidamente, la crema rehidratada debe ser añadida en forma muy lenta a un volumen de mosto equivalente a 3 veces su volumen inicial, para adaptar las levaduras a su medio de fermentación (diferencia de temperatura, presión osmótica, SO₂) y esperar 10 minutos. Esta mezcla puede ser luego adicionada al tanque de fermentación mezclando uniformemente. La diferencia de temperatura entre la levadura y el tanque no debe exceder los 15°C, siendo 5°C el ideal.

DOSIS

Vinificación: 20 g/hl

Paradas de fermentación: 20 a 30 g/hl

ACONDICIONAMIENTO

Caja conteniendo 20 paquetes cerrados al vacío de 500g cada uno (10kg total)

Caja conteniendo 1 paquete cerrado al vacío de 10kg

GARANTÍA Y CONSERVACIÓN

El alto contenido de materia seca de este producto permite un almacenamiento óptimo de 3 años a una temperatura de 10°C y 2 años a una temperatura de 20°C, en ambos casos manteniendo su packaging original.

Springer Oenologie® garantiza la conformidad del producto al Código Enológico Internacional hasta su fecha de vencimiento, siempre y tanto se cumplan las condiciones de conservación anteriormente descritas.

Las levaduras enológicas Springer Oenologie® son elaboradas con todo el conocimiento técnico del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Nosotros desarrollamos un esquema de producción específico para cada una de nuestras cepas, que garantiza la más alta pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.

Distribuidores

Argentina: J. M. Zeballos Tel.: +54 (2623) 42 5153 info@jmzeballos.com.ar

Chile: Navarro y Cia Ltda. Tel.: +56 (2) 552 3840 clientes@navarroycia.cl

Uruguay: Enzytec Tel.: +598 (2) 509 0835 cvanrell@adinet.com.uy