

La selección para obtener tintos elegantes frutados



SafCEno™ NDA 21



INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), agente emulsionante E491 (monoesterato de sorbitán)

ORIGEN



SafCEno™ NDA 21 ha sido aislada a partir de fermentaciones espontáneas realizadas en su zona de origen, en el **Nero d'Avola, zona Suroriental de Sicilia**.

Es el resultado de un trabajo de investigación de 4 años efectuado por el "Instituto Regional de la Viña y el Vino", en colaboración con prestigiosas viñas sicilianas.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Buen vigor fermentativo y rápida cinética de fermentación
- **Muy buena tolerancia al alcohol. Hasta 16% vol./vol.***
- Requerimientos de nitrógeno: bajo a medio

Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar/alcohol: **17,6 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)***
- **Producción de glicerol elevada: hasta 8 g/l***
- Baja producción de compuestos azufrados y carbamato de etilo
- Baja producción de acetaldehído (<26 mg/l)* y acidez volátil (<0,5 g/l como ácido acético)*
- Bouquet complejo e interesante gracias a una producción media de alcoholes superiores
- **Baja adsorción de pigmentos colorantes**

* Valores medios obtenidos durante 6 vinificaciones distintas, en tres vendimias diferentes

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Para los vinos tintos estilo "Nuevo Mundo"

SafCEno™ NDA 21 es recomendada para la elaboración de vinos tintos **armoniosos, potentes y frutales, con un corto periodo en vasija**. En efecto, la producción elevada de glicerol le confiere al producto final **muy buena redondez en boca y un excelente equilibrio general**. Además, los vinos producidos suelen tener un **color muy intenso** gracias a la **baja adsorción de pigmentos coloreados** por las paredes de ésta levadura.

SafCEno™ NDA 21 produce resultados óptimos en **varietales de uva internacionales**, tales como el **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Syrah**. También es muy apreciada en cepajes mediterráneos, tales como el **Monastrell, Cariñena y Sangiovese**. Los vinos obtenidos se caracterizan por sus notas **frutales y especiadas, intensas y persistentes**.

Dado su origen, **SafCEno™ NDA 21 intensifica las características varietales del Nero d'Avola**.

* De acuerdo a « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation 



UTILIZACIÓN



El know-how del grupo Lesaffre y la continua mejora del proceso productivo, ha llevado a la obtención de una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir un rango amplio de uso, incluida la rehidratación en frío o directamente saltar el proceso, sin afectar la viabilidad, cinética y/o perfil analítico.**

Los enólogos pueden elegir las condiciones de utilización que mejor se acomoden a sus necesidades, por ejemplo:

> Con rehidratación previa:

- Colocar en un tanque, **una cantidad de agua a temperatura ambiente equivalente a 10 veces el peso de la levadura** a resuspender. Agregar la levadura sobre su superficie y mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y disolver los que se formen. **Esperar 20 minutos y transferir a un tanque a través de remontaje con aireación.**

> Inoculación directa:

- Agregar el fermento seco sobre la superficie de un volumen de mosto equivalente a **10 veces el peso de la levadura** (se puede también realizar en forma directa por la parte superior del tanque o durante el llenado del tanque, luego de la clarificación de los mostos blancos o rosados). Mezclar suavemente para evitar o disgregar los grumos. **Transferir inmediatamente al tanque vía un remontaje con aireación** (o por homogenización del volumen de mosto en el tanque).

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos: 20 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 paquete envasado al vacío de 10 kg (Peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

El elevado contenido de materia seca del producto, asegura una conservación óptima en su embalaje original, a una temperatura que no sobrepase los 20 °C (durante 3 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (4 años).

Fermentis® garantiza la conformidad del producto respecto a lo establecido en el **Codex Enológico Internacional** hasta la fecha límite recomendada para su uso, mientras el producto permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Todas las levaduras Fermentis® son elaboradas bajo un esquema de producción específico, de acuerdo al “know-how” del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y actividad fermentativa.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos sobre producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis®, Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.