

¡La cepa “starter”!



SafCEno™ SC 22



INGREDIENTES

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

ORIGEN

SafCEno™ SC 22 ha sido la **primera cepa de levadura seleccionada para uso enológico**, en base a su capacidad de respetar la tipicidad del varietal de los distintos cepajes y por su cinética fermentativa regular y completa. Es una excelente fermentadora.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Arranque rápido de fermentación.
- Resistencia al alcohol: 15 % vol./vol.
- **Fermenta completamente los azúcares y en forma regular**
- Temperatura de fermentación: de 12 a 35°C
- **Exigencia media de nitrógeno:**
En mostos con 150 - 180 mg/l de nitrógeno asimilable, necesita un aporte de 20 g/hl de Springferm™ y 20 g/hl de DAP durante la inoculación.

Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar / alcohol: **17,2 g/l por grado alcohólico** (vol./vol.)
- **Muy baja producción de acidez volátil: (<0,15 g/l) y de SO₂**
- Producción media de glicerol: 4 g/l

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Vinos tintos “premium”

SafCEno™ SC 22 es la cepa de elección de las fincas en la región de Burdeos y, como tal, está particularmente adaptada a cepajes como el **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot**. Permite un inicio rápido de la fermentación y **mantiene una excelente regularidad fermentativa**, produciendo **vinos finos y limpios con características del terroir**.

▪ Fermentación en barrica y crianza

SafCEno™ SC 22 es ideal para fermentaciones en barrica. Aún en ausencia de sistemas de control de temperaturas, fermenta en forma regular y la temperatura raramente sobrepasa los 30 °C, minimizando riesgos de paradas de fermentación. Adicionalmente, favorece la expresión de aromas asociados a la crianza en barricas.

▪ Vinos blancos y rosados

SafCEno™ SC 22 es una cepa neutra que permite la obtención de vinos de gran fineza, respetando las características del cepaje. Está igualmente adaptada para la fermentación de cepajes blancos aromáticos con largos procesos de descanso sobre lías (Chenin Blanc, Viognier, Chardonnay).

*De acuerdo a “The Yeasts, A Taxonomic Study” 5ta edición, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y 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.