

 Para seguridad fermentativa y Prise de mousse

SafCEno™ VR44



INGREDIENTES

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

ORIGEN

SafCEno™ VR 44 ha sido seleccionada por sus excelentes características fermentativas y resistencia en condiciones extremas de vinificación (selección Fermentis®)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas

- **Cepa con fenotipo Killer, que le confiere una muy buena implantación y rápido arranque de la fermentación**
- Fermentación regular y completa de los azúcares
- Temperatura de fermentación: 10 a 40 °C
- **Tolerancia al alcohol: 16% vol./vol.**
- **Bajos requerimientos de nitrógeno**

Características metabólicas

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
- **Baja producción de acetaldehído (< 30 mg/l) y SO₂**
- Baja producción de espuma

APLICACIONES SUGERIDAS

SafCEno™ VR 44 es conveniente para todo tipo de aplicación, aún en condiciones difíciles de elaboración.

▪ Vinificación de tintos

Debido a sus características fermentativas, **SafCEno™ VR 44** permite obtener **vinos tintos de prestigio, finos, limpios, con características del terroño** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tempranillo, Syrah, Carménère, Barbera, Bonarda, Sangiovese, Teroldego...).

▪ Prise de mousse / Toma de espuma

Particularmente adaptada a **fermentaciones secundarias** (tanto en botella según el método tradicional o en tanques), **SafCEno™ VR 44** da excelentes resultados en todo tipo de vinos espumosos.

▪ Vinificación de blancos

Ideal para las fermentaciones con control de temperatura (en Chardonnay, Semillón, Trebbiano, Malvasia, Pinot Grigio...).

*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

- ☞ Colocar en un tanque amplio, un volumen de **agua equivalente a 10 veces el peso de la levadura a resuspender, a una temperatura de 30 – 35 °C. Esparcir la levadura suavemente sobre el agua, prestando atención en formar una capa fina y homogénea** sobre la superficie.
- ☞ **Dejar reposar durante 20 minutos.**
- ☞ **Mezclar suavemente** hasta completar la rehidratación, para evitar la presencia de grumos antes de la fase de aclimatación.
- ☞ **En forma progresiva y con agitación, agregar mosto del tanque de fermentación al inóculo, hasta duplicar su volumen.** La temperatura del inóculo irá descendiendo gradualmente, dando lugar a la activación de la levadura.
- ☞ **Dejar descansar por 10 minutos.**
- ☞ Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, **utilizando un proceso de remontaje con aireación.**

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos, blancos y tintos: 20 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

Toma de espuma: 15 a 40 g/h

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.