

 **La souche idéale pour les vins blancs et rosés aromatiques**



SafCEno™ CK S102

INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La souche **SafCEno™ CK S102** a été sélectionnée en **Val de Loire sur Sauvignon Blanc**, pour sa capacité à exalter le profil aromatique des vins blancs en conditions de vinification difficiles.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- | | |
|--|---|
| Aptitudes fermentaires : | <ul style="list-style-type: none">- Excellente force d'implantation grâce à son phénotype Killer- Courte phase de latence et fermentation rapide (en 10 jours à 15°C)- Fermentation à partir de 8°C- Fermentation complète même sur moûts fortement clarifiés (<50 NTU)- Pouvoir alcoogène : 14,5% vol./vol.- Forte exigence en azote. Dans un moût dont l'azote assimilable est compris entre 150 et 180 mg/L, cette souche nécessite au moins 2 apports azotés (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm® à l'inoculation des levures et 20g/hl de DAP ou Springferm® entre tiers et mi-fermentation) pour éviter tout risque de déviation organoleptique (notes soufrées) |
| Caractéristiques métaboliques : | <ul style="list-style-type: none">- Rendement sucre / alcool : 16,3 g/L pour 1% vol./vol.- Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0,24 g/L)- Bonne aptitude à la libération de thiols volatils- Forte production d'esters<ul style="list-style-type: none">à 10-12°C : production d'arômes tropicaux type mangue et ananasà 16-18°C : production d'arômes d'agrumes type pamplemousse- La SafCEno™ CK S102 n'est pas recommandée pour des raisins récemment traités au sulfate de cuivre à cause de sa tendance à produire du SO₂ en présence de résidus soufrés dans le moût. |

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- **Contribution au profil organoleptique des cépages aromatiques**

La **SafCEno™ CK S102** favorise l'expression des thiols fruités des cépages aromatiques tels que le **Sauvignon Blanc** et les **Gros et Petit Manseng**. Cet atout en fait également une levure de choix pour l'obtention de **rosés variétaux d'une grande finesse aromatique** issus de cépage tels que le **Cabernet Sauvignon** ou le **Merlot**.

Elle renforce en outre le potentiel aromatique des cépages terpéniques tels que le **Muscat**, le **Gewürztraminer** et le **Riesling**.

- **Valorisation des cépages neutres**

De par sa forte production d'esters, la **SafCEno™ CK S102** permet de valoriser les cépages neutres pour obtenir des vins blancs et rosés fruités et de notes aromatiques différentes suivant la température de fermentation. Sur **Ugni Blanc et Chardonnay**, la **SafCEno™ CK S102** favorise l'obtention de vins présentant une grande puissance aromatique et beaucoup de fraîcheur. **Elle est idéale pour des vins de type Vinho verde.**

La **SafCEno™ CK S102** donne des résultats optimaux en association avec le **Springarom®**, levure inactivée riche en substances antioxydantes.

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation 



UTILISATION



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.**

Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

- **Avec réhydratation préalable :**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

- **En Inoculation directe:**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût (éventuellement directement par le haut de la cuve de fermentation ou pendant le remplissage de la cuve après débouillage des blancs et rosés). Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré (ou homogénéiser le volume de la cuve).

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT

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

Caisse-outre de 10 Kg (Poids net total: 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 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

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.