

 **IL LIEVITO PER LE CONDIZIONI DIFFICILI!**



SafEno™ CK S102



COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces bayanus**), Emulsionante: E491

ORIGINE

SafEno™ CK S102, è stato selezionato nella regione Val de Loire da uve Sauvignon Blanc, per la sua capacità di intensificare i profili aromatici dei vini bianchi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

- | | |
|------------------------------------|--|
| Capacità Fermentativa | <ul style="list-style-type: none">- Ottima capacità di insediamento nel mezzo, grazie alla prevalenza sulla flora indigena- Breve fase di latenza. Ottima capacità fermentativa (anche in tempi brevi)- Temperatura di fermentazione a partire da 8 °C- Fermentazione completa anche su mosti molto chiarificati (<50 NTU)- Tolleranza all'alcool fino a 14,5% /vol.- Fabbisogno medio-alto di nutrizione azotata. Per una corretta strategia nutrizionale, consultare gli schemi consigliati da Fermentis.- Nei mosti con azoto disponibile tra 150 e 180 mg/L, si consiglia di dosare 20g/hL di DAP + 20 g/hL di Springferm® al momento dell'inoculo e 20 g/hL sempre di Springferm® tra un terzo e metà della fermentazione per esaltare la produzione di aromi senza rischi di deviazioni organolettiche (note solforose) |
| Caratteristiche metaboliche | <ul style="list-style-type: none">- Resa zucchero / alcool: da 16,3 g / L per 1% /vol- Bassa produzione di acidità volatile (meno di 0,24g / L)- Elevata capacità di liberazione di tioli volatili- Elevata produzione di esteri fermentativi<ul style="list-style-type: none">Se utilizzato a 10-12 ° C: tendenza alla produzione di aromi tropicali (mango e ananas)Se utilizzato a 16-18 ° C: tendenza alla produzione di aromi agrumati- Nel caso di uve da poco trattate con prodotti zolfo-rameici, prestare attenzione per la possibile produzione di SO2 da parte del ceppo SafEno™ CK S102 |

CONSIGLI D'USO

- **Contribuisce ad arricchire il profilo organolettico di cultivar aromatiche:**

SafEno™ CK S102 esalta l'espressione dei tioli in cultivar aromatiche quali il Sauvignon Blanc, Gros, Petit Mangeng, Grillo, Viognier. Inoltre intensifica il potenziale aromatico di cultivar terpenici quali il Moscato, il Gewürztraminer e il Riesling. Questa caratteristica lo rende anche un lievito ideale per la produzione di rosati con grande intensità e finezza aromatica.

- **Utilizzo su varietà neutre:**

Grazie alla sua elevata produzione di esteri fermentativi, SafEno™ CK S102 è la scelta ideale per l'impiego nei mosti provenienti da vitigni neutri per ottenere vini bianchi e rosé con profili aromatici diversi e originali a seconda della temperatura di fermentazione. SafEno™ CK S102 consente la produzione di vini con un'importante forza aromatica e grande freschezza.

Springarom® associato a SafEno™ CK S102 esplica un'importante azione antiossidante garantendo la massima espressione e freschezza aromatica.

* fonte « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5° edizione, C.P. Kurtzman, J.W. Fell e T. Boekhout, 2011

The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



MODALITA' D'USO



Il know-how del gruppo Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione dei lieviti, permettono di ottenere una qualità eccezionale di lieviti secchi attivi ideali per l'inoculo diretto o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.

L'enologo potrà scegliere le condizioni di utilizzo che si adattano meglio alle sue esigenze, vale a dire:

Previa reidratazione:

Versare il lievito in acqua pulita (1:10) a temperatura ambiente. Mescolare delicatamente per evitare o rompere eventuali grumi e attendere 20 minuti. Trasferire nel serbatoio il lievito reidratato, tramite rimontaggio all'aria.

Inoculo diretto:

Versare il lievito direttamente nel mosto (1:10, possibilmente direttamente sulla sommità del serbatoio o durante il riempimento dello stesso). Per i mosti bianchi e rosati si raccomanda di effettuare la pulizia delle fecce grossolane tramite decantazione o altri sistemi di pulizia. Omogeneizzare il lievito alla massa tramite rimontaggio.

DOSAGGIO

Ancora vini: 20 g/hl

Arresti di fermentazione: 30 a 40 g/hl

PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg - 20 pz x 500 g in sacchetto PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg

Scatola di cartone 10 Kg - 1 pz x 10Kg in busta PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg

GARANZIA

I lieviti Fermentis®, grazie al loro elevatissimo tasso di sostanza secca, se mantenuti nella loro confezione originale, sigillata e sottovuoto, ad una temperatura non superiore a 20°C, si conservano perfettamente per 3 (tre) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 4 (quattro) anni.

Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al CODEX enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Ogni lievito Fermentis® è sviluppato nell'ambito di un regime di produzione specifico e beneficia del know-how del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lievito. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicate. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.