

 **Pour des vins rouges alliant concentration et souplesse**



**SafEno™ HD S135**

## INGREDIENTS

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

## ORIGINE

SafEno™ HD S135 est issue de l'hybridation de 2 souches Lesaffre, avec pour objectif de combiner leurs avantages en termes d'enrobage des polyphénols et de résistance à des conditions de fermentation difficiles pour des vins rouges orientés fruit et de garde moyenne.

## CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Aptitudes fermentaires</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Départ rapide en fermentation alcoolique et cinétique rapide</li> <li>- Haute tolérance à l'alcool: &gt;15% vol./vol.</li> <li>- Température optimale de fermentation: 17-24°C</li> <li>- Bonne assimilation du fructose</li> <li>- Besoins modérés en azote assimilable</li> </ul>  |
| <b>Caractéristiques métaboliques</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extraction importante des polyphénols avec une bonne:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilisation de la couleur</li> <li>- Qualité et réactivité des tanins</li> </ul> </li> <li>- Faible combinaison du SO<sub>2</sub></li> <li>- Production importante d'alcools supérieurs et d'esters</li> <li>- Facteur Killer : Neutre</li> <li>- Production moyenne à haute de glycérol</li> </ul> |

## SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

### ▪ Vins Rouges Premium

SafEno™ HD S135 est recommandée pour des vins rouges puissants avec beaucoup de souplesse. Cette souche présente en effet une excellente capacité d'extraction des polyphénols tout en apportant rondeur et structure équilibrée au vin. Sa faible consommation de l'acide malique participe à l'équilibre des vins et favorise le travail du vin entre les fermentations alcoolique et malolactique, comme la micro-oxygénation.

### ▪ Exhausteur d'arômes

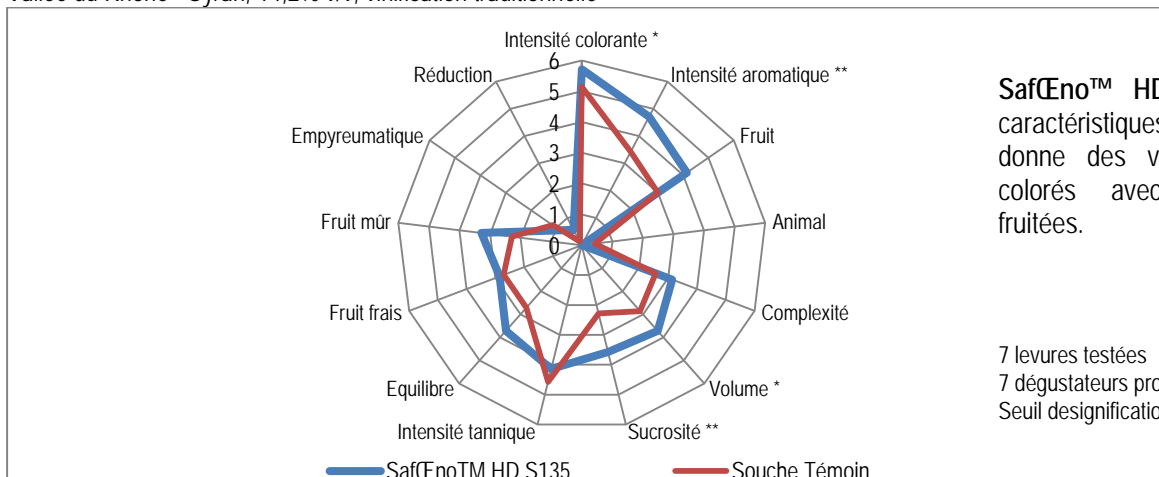
Grâce à sa production élevée d'alcools supérieurs et d'esters, SafEno™ HD S135 permet l'élaboration de vins rouges portés sur le fruit avec des notes marquées de fruit rouges et noirs. Elle est particulièrement adaptée à des cépages tels que Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah et Grenache.

The obvious choice for beverage fermentation    



## RESULTATS D'ESSAI

Vallée du Rhône - Syrah, 14,2% v/v, vinification traditionnelle



SafEno™ HD S135 amplifie les caractéristiques sensorielles et donne des vins très souples et colorés avec d'intenses notes fruitées.

7 levures testées  
7 dégustateurs professionnels  
Seuil de signification : \* < 5%, \*\* < 1%

## 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).

## DOSE D'EMPLOI

Vins blancs et rouges tranquilles: 20 g/hl

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 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 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 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.

*The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.*