

 **Per rossi corposi...ma delicati**



**SafEno™ HD S135**



## COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces bayanus\**), Emulsionante: E491 (monostearato di sorbitano)

## ORIGINE

SafEno™ HD S135 è il risultato dell'ibridazione di due ceppi Lesaffre con lo scopo di ottenere un ceppo di lievito che resista a condizioni di fermentazioni difficili e ad elevate concentrazioni polifenoliche. SafEno™ HD S135 è ideale per la produzione di vini rossi giovani e fruttati o da destinare ad un affinamento veloce.

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

<b>Capacità Fermentativa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rapido avvio dell'attività fermentativa e cinetica veloce</li><li>- Elevata tolleranza all'alcool: &gt;15% vol./vol.</li><li>- Range ideale di temperature di fermentazione : 17-24°C (63-75°F)</li><li>- Ottima assimilazione di fruttosio</li><li>- Fabbisogno nutrizionale medio basso</li></ul>
<b>Caratteristiche metaboliche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fattore killer: Neutro</li><li>- Elevata estrazione dei polifenoli con buona stabilizzazione del colore</li><li>- Esaltazione dei tannini nobili</li><li>- Produzione di glicerolo medio alta</li><li>- Stabilizzazione del colore</li><li>- Bassa produzione di SO<sub>2</sub></li><li>- Elevata produzione di esteri</li></ul>

## CONSIGLI D'USO

### ▪ Rossi corposi Premium:

SafEno™ HD S135 è consigliato per vini rossi dal profilo delicato. Questo ceppo consente un'elevata estrazione dei polifenoli del vino donando una struttura corposa e ben bilanciata, come la microssigenazione. SafEno™ HD S135 durante la fermentazione alcolica riduce una parte di acido malico presente nel mosto, favorendo così lo svolgimento della successiva fermentazione malolattica.

### ▪ Esaltatore di aroma:

SafEno™ HD S135 è specifico per la produzione di rossi fruttati, con tipici aromi di frutti rossi/neri maturi. E' particolarmente adatto a varietà come Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese e Grenache, Barbera, Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Franc, Petit V., Pinot nero, Corvina veronese, Schiava....

*\* 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](http://www.fermentis.com)

Distributore esclusivo per l'Italia

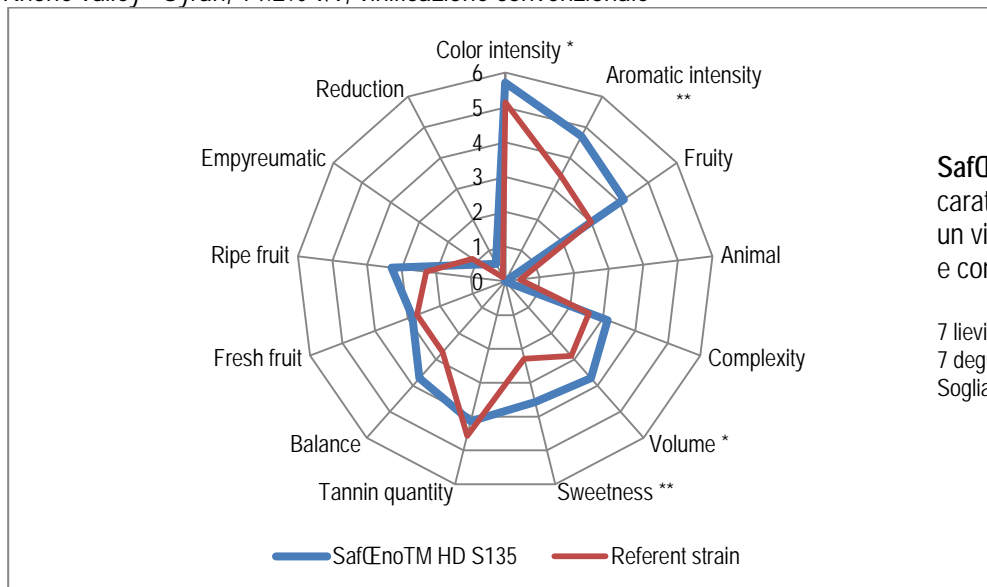


**[www.hts-enologia.com](http://www.hts-enologia.com)**  
[info@hts-enologia.com](mailto:info@hts-enologia.com)



## PROVA

Rhône valley - Syrah, 14.2% v/v, vinificazione convenzionale



SafEno™ HD S135 amplifica le caratteristiche sensoriali, creando un vino dal colore intenso, delicato e con spiccate note fruttate.

7 lieviti testati  
7 degustatori professionisti  
Soglia significativa: \* < 5%, \*\* < 1%

## MODALITÀ D'USO



Il know-how di 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 temperature ambiente. Mescolare delicatamente e attendere 20 minuti. Trasferire nel serbatoio il lievito reidratato, tramite rimontaggio all'aria.

### ☞ **Inoculo diretto:**

Versare il lievito direttamente nel mosto (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

Vini fermi bianchi e rossi: 20 g/hl

## PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg - 20 pz x 500 g in sacchetto 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 indicata. 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.*