

 **Para tintos con mucho cuerpo, pero suaves**



SafEno™ HD S135



INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), agente emulsionante: E491 (monoestearato de sorbitán)

ORIGEN

SafEno™ HD S135 proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre, cuyo objetivo fue combinar las mejores de sus características, el efecto “envoltorio” sobre polifenoles y la resistencia a condiciones difíciles de fermentación, enfocadas a la producción de vinos tintos de guardia no muy prolongada.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Características fermentativas | <ul style="list-style-type: none">- Rápido inicio de fermentación y cinética acelerada- Alta tolerancia al alcohol: >15% vol./vol.- Temperatura óptima de fermentación: 17-24°C (63-75°F)- Buena asimilación de fructosa- Bajos requerimientos de nitrógeno |
| Características metabólicas | <ul style="list-style-type: none">- Factor “killer”: neutro- Alta extracción de polifenoles con buena estabilización de color- Taninos reactivos y de calidad- Producción de glicerol: media a alta.- Baja combinación con SO₂- Elevada producción de ésteres y alcoholes superiores |

APLICACIONES SUGERIDAS

- Para vinos tintos “Premium” bien redondeados

SafEno™ HD S135 es recomendada para vinos cuyos valores principales están asociados a perfiles delicados. De hecho, esta cepa extrae muy bien polifenoles del vino, pero a la vez tiene la capacidad de generar vinos bien redondos y de estructura balanceada. Estas características pueden ser también aumentadas debido al bajo consumo de ácido málico, favoreciendo el procesamiento de vinos entre la fermentación alcohólica y maloláctica, con prácticas como la microoxigenación, por ejemplo.

- “Enhancer” aromático

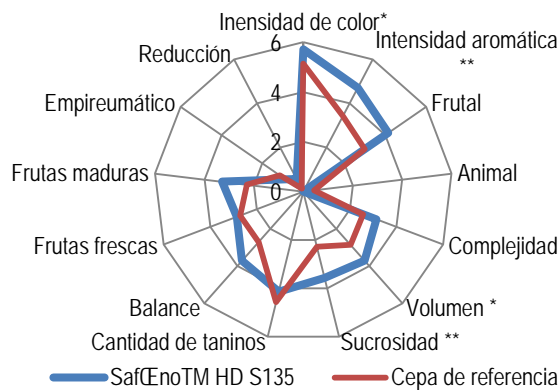
SafEno™ HD S135 favorece la producción de tintos frutales, más bien orientados hacia frutas rojas/negras maduras. Se adapta muy bien a variedades como Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese and Grenache.

The obvious choice for beverage fermentation    



ENSAYO

Valle del Ródano - Syrah, 14.2% v/v, vinificación tradicional



SafEno™ HD S135 amplifica las características sensoriales otorgando vinos de elevada coloración y final delicado, con intensas notas frutales.

7 levaduras testeadas
7 catadores profesionales
Nivel de significación: * < 5%, ** < 1%

UTILIZACIÓN



El know-how del grupo Lesaffre y la continua mejora del proceso productivo, ha llevado a la obtención de una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir un rango amplio de uso, incluida la rehidratación en frío o directamente saltar el proceso, sin afectar la viabilidad, cinética y/o perfil analítico.**

Los enólogos pueden elegir las condiciones de utilización que mejor se acomoden a sus necesidades, por ejemplo:

> Con rehidratación previa:

- Colocar en un tanque, una cantidad de agua a temperatura ambiente equivalente a **10 veces el peso de la levadura** a resuspender. Agregar la levadura sobre su superficie y mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y disolver los que se formen. **Esperar 20 minutos y transferir a un tanque a través de remontaje con aireación.**

> Inoculación directa:

- Agregar el fermento seco sobre la superficie de un volumen de mosto equivalente a **10 veces el peso de la levadura** (se puede también realizar en forma directa por la parte superior del tanque o durante el llenado del tanque, luego de la clarificación de los mostos blancos o rosados). Mezclar suavemente para evitar o disgregar los grumos. **Transferir inmediatamente al tanque vía un remontaje con aireación** (o por homogenización del volumen de mosto en el tanque).

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos, tintos y blancos: 20 g/hl

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (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 2 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (3 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.