

 **Per vini rossi importanti, strutturati ed eleganti**



SafEno™ HD S62



COMPOSIZIONE

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

ORIGINE

SafEno™ HD S62 proviene dall'ibridazione di due ceppi Lesaffre con lo scopo di combinare le loro migliori caratteristiche esaltando l'estrazione dei polifenoli e aumentando la resistenza a condizioni di fermentazione difficili. SafEno™ HD S62 per vini rossi premium di medio lungo affinamento.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità Fermentativa	<ul style="list-style-type: none">- Rapido avvio della fermentazione- Cinetica veloce- Elevata tolleranza all'alcol: >15% vol./vol.- Range ideale di temperature di fermentazione : 17-24°C (63-75°F)- Buona assimilazione del fruttosio- Fabbisogno nutrizionale medio-basso- Elevato consumo di acido malico
Caratteristiche metaboliche	<ul style="list-style-type: none">- Elevatissima Estrazione dei polifenoli e tannini nobili con ottima stabilizzazione del colore- Bassa combinazione della SO₂.- Bassa produzione di alcoli superiori ed esteri

CONSIGLI D'USO

▪ Vini Red Premium da destinare all' affinamento:

Favorendo l'estrazione di polifenoli (antociani e tannini) durante la fermentazione alcolica, SafEno™ HD S62 è particolarmente indicato per i vini molto colorati e strutturati. Il ceppo produce vini con colore stabile (più i pigmenti violetti) e ben polimerizzati e molto reattivi per un potenziale di invecchiamento molto lungo, in particolare in botti di legno.

La sua capacità di consumare elevato contenuto di acido malico, favorisce le fermentazioni malolattiche anche in condizioni difficili (elevato contenuto di polifenoli) .

▪ Rispetto varietale

SafEno™ HD S62 grazie alla sua capacità di estrarre ed esaltare i polifenoli nobili, è consigliato per cultivar quali Premium Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache

* 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

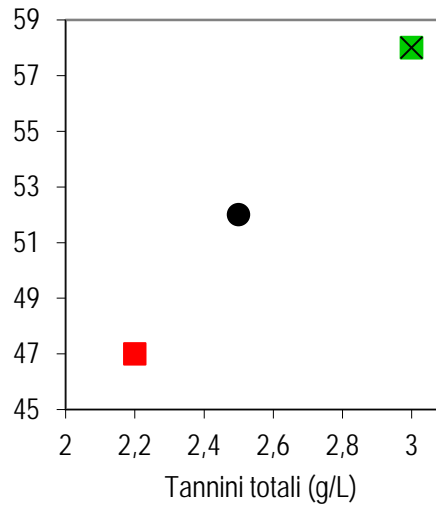
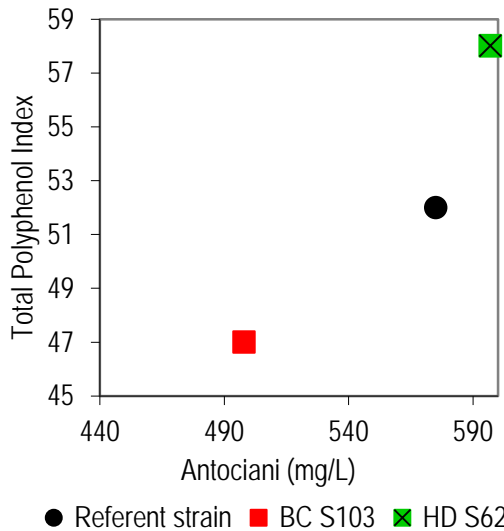


www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



PROVA

Bordeaux Merlot, 15% v/v, 15 giorni dopo la macerazione fermentativa



SafEno™ HD S62 è stato selezionato principalmente per le sue grandi capacità di estrarre i polifenoli.

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 temperatura 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.

DOSI

Vini rossi fermi: 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.