

 **Para vinos tintos con color muy intenso y mucha estructura**



**SafEno™ HD S62**



## INGREDIENTES

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

## ORIGEN

SafEno™ HD S62 proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre. El objetivo fue combinar sus mejores características para favorecer la extracción y estabilización de polifenoles, así como la muy buena resistencia a condiciones difíciles de fermentación, todas ellas para ser aplicadas a la producción de vinos tintos Premium de guarda prolongada.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| Características fermentativas | <ul style="list-style-type: none"><li>- Inicio rápido de la fermentación</li><li>- Cinética rápida</li><li>- Alta tolerancia al alcohol: &gt;15% vol./vol.</li><li>- Temperatura óptima de fermentación: 17-24°C (63-75°F)</li><li>- Buena asimilación de fructosa</li><li>- Requerimientos de nitrógeno: bajo a medio</li><li>- Consumo elevado de ácido málico</li></ul> |
| Características metabólicas   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Favorece la extracción polifenólica, generando muy buena:<ul style="list-style-type: none"><li>- estabilización de color</li><li>- reactividad de taninos</li></ul></li><li>- Baja combinación con SO<sub>2</sub></li><li>- Baja producción de ésteres y alcoholes superiores</li></ul>  |

## APLICACIONES SUGERIDAS

- Para vinos tinto “Premium” de guarda prolongada

SafEno™ HD S62 es particularmente recomendada para la producción de **vinos tintos de color intenso y buena estructura**, gracias a que favorece la extracción de polifenoles (taninos y antocianos) durante la fermentación alcohólica. Esta cepa produce vinos con **color estable, mostrando mayor formación de pigmentos violáceos, así como taninos bien polimerizados y muy reactivos, que otorgan un potencial de crianza prolongada**, especialmente en barricas.

La capacidad de esta cepa de consumir ácido málico es crucial para concluir la **fermentación maloláctica sin problemas en condiciones no favorables** (alto contenido de polifenoles) o en blancos “Premium”.

- Respeto al carácter varietal

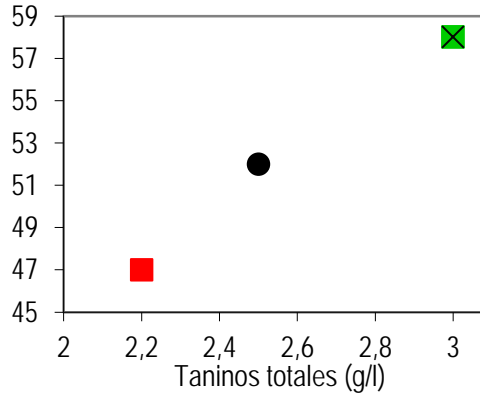
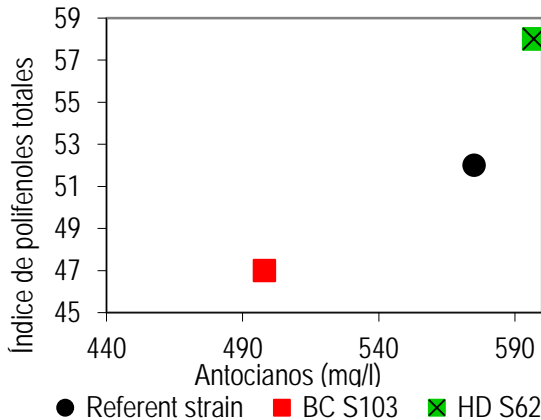
SafEno™ HD S62 se caracteriza por producir bajas concentraciones de alcoholes superiores y ésteres, al tiempo que aumenta la intensidad aromática final. Esta cepa contribuye a la producción de vinos tintos “Premium”, **elegantes, pero intensos, respetando el carácter varietal** de cepas como el **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache, Carménère...**

The obvious choice for beverage fermentation    



## ENSAYOS

Merlot de Bordeaux, 15% v/v, maceración post-fermentativa por 15 días



SafEno™ HD S62 ha sido especialmente seleccionada por su eficiente extracción de polifenoles.

## 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 de nuestras levaduras, asegura una conservación óptima en su embalaje original, a una temperatura que no sobrepase los 20 °C (durante 3 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (4 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.*

