



LA levure starter!



SafCEno™ SC 22



INGRÉDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae**) Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La **SafCEno™ SC 22** a été la **première souche de levure à être sélectionnée pour une application œnologique** pour son respect de la typicité variétale des cépages et pour sa cinétique fermentaire régulière et complète. Elle représente un excellent fermenteur.

CARACTÉRISTIQUES ŒNOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires :

- Départ en fermentation rapide
- Pouvoir alcoogène : 15% vol./vol.
- **Fermentation régulière et complète des sucres**
- Température de fermentation : de 12 à 35°C
- **Exigence en azote moyenne** : entre 150 et 180 mg/L d'azote assimilable, nécessité d'un apport de 20 g/hl de Springferm™ et 20 g/hl de DAP, 24-48 heures après l'inoculation

Caractéristiques métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : **17,2 g/l pour 1% vol./vol.**
- **Très faible production d'acidité volatile (< 0,15 g/L)** et de **S₀₂**
- Production de glycérol moyenne : 4g/L

SUGGESTIONS D'UTILISATION

▪ Vins rouges premium

La souche **SafCEno™ SC 22** est la souche des grands châteaux bordelais et est donc particulièrement adaptée aux cépages **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot**. Elle permet un départ en fermentation rapide et **une régularité fermentaire excellente** donnant des vins **nets, fins, et caractéristiques de leur terroir**.

▪ Fermentation ou élevage en barrique

La **SafCEno™ SC 22** est idéale pour les fermentations en barrique. En effet, en l'absence de contrôle de la température, elle fermente de façon régulière et la température dépasse rarement les 30°C. Ainsi, les risques d'arrêts de fermentation sont faibles.

De plus, elle permet une bonne expression des arômes liés à un élevage en barrique.

▪ Vins blancs et rosés

La **SafCEno™ SC 22** est une souche neutre qui permet l'obtention de vins d'une grande finesse et respecte la typicité des cépages. Elle est également adaptée pour la fermentation de cépages blancs aromatiques avec un long élevage sur lies (Chenin Blanc, Viognier).

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



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 la levure 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 avec aération (ou homogénéiser le volume de la cuve).

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (Poids net total du carton: 10 kg)

Caisse-outre de 10 Kg (Poids net total: 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 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 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 une plus grande pureté microbiologique et une activité fermentaire maximale.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre.. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.