

La cepa par los vinos blancos de tipo premium



SafCEno™ GV S107

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491 (monoesterato de sorbitán)

ORIGEN

SafCEno™ GV S107 ha sido aislada entre 1500 cepas provenientes de seis regiones vitícolas de Portugal, tras un doctorado de 3 años debido a sus notables aptitudes para expresar el potencial de cepas nobles destinadas a la producción de vinos blancos premium.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Cinética depende del pH: media lenta < pH 3,5 < rápida
- Amplio rango de temperatura de fermentación: 10-35°C, muy resistente a bajas temperaturas
- Buena tolerancia al alcohol
- Resistencia elevada al SO₂
- Necesidad en nitrógeno: moderado. Relación nitrógeno asimilable (mg/L) / azúcar (g/L): entre 0,8 y 0,9
- Factor Killer: neutro

Características metabólicas:

- Rendimiento bajo de azúcar / etanol
- Producción elevada de glicerol (7-8g/l)
- Producción débil de compuestos azufrados (SO₂, H₂S), y baja combinación del SO₂
- Baja producción de acidez volátil
- Producción importante de alcoholes superiores (especialmente de 2- fenil-etanol) y de ésteres (especialmente los ésteres etilos)
- Liberación media de moléculas aromáticas glicosiladas

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Vinos blancos premium y elegantes

SafCEno™ GV S107 está recomendada para los enólogos que buscan favorecer la redondez y la complejidad aromática de sus vinos blancos, particularmente para las cepas relativamente pobres en precursores aromáticos mayores como el Chardonnay. Esta cepa es muy limpia aromáticamente y está perfectamente adaptada para vinos blancos de alto alcohol, alto pH y gran cuerpo elaborados con fruta madura, fermentados en barricas y/o madurados sobre lías realizando una fermentación maloláctica. En boca, su dulce y largo final será una real ventaja para vinos blancos premium de corto envejecimiento.

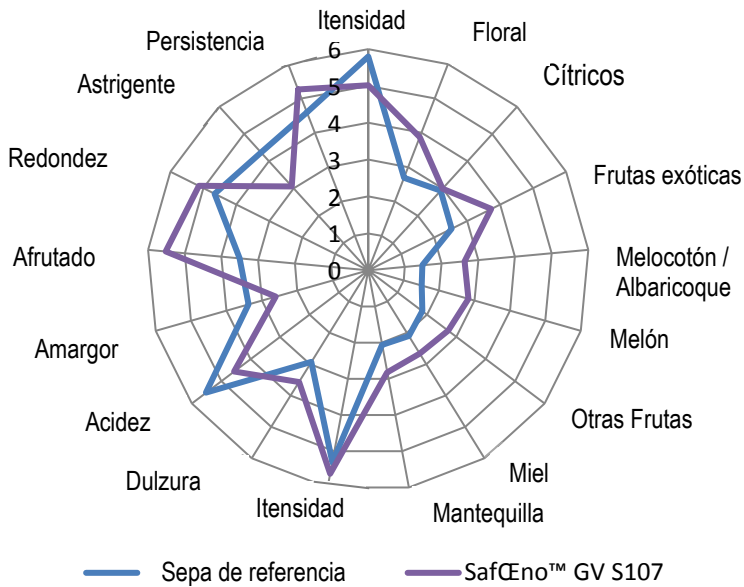
▪ Vinos blancos con notas de fruta fresca y florales

Del lado fermentativo, SafCEno™ GV S107 se caracteriza por la promoción de ésteres y alcoholes superiores florales y afrutados (en lugar que de amílicos). Del lado varietal, permite revelar notas florales y cítricas (terpenos y C-13 y Norisoprénoïdes) a partir de los precursores de las uvas. Para resumir, **SafCEno™ GV S107** promueve sutilmente variedades aromáticas tales como **Viognier, Chenin Blanc, Riesling o Gewürztraminer...** siempre entregando mucha frescura, equilibrio y permanencia en boca.

The obvious choice De acuerdo a "The Yeasts. A Taxonomic Study" 5ta edición, G.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011.



ENSAYO



SafEno™ GV S107 ha sido seleccionada especialmente por su perfil organoléptico adaptado a los Chardonnays premium.

Microvinificaciones sobre Chardonnay de California: 14,9% alcohol v/v, nitrógeno asimilable/ azúcares: 0,99 pH 3,2
Fermentación a 14-15°C

Degustación por 9 panelistas expertos

UTILIZACIÓN

- Verter delicadamente la cantidad de levaduras deseadas dentro de 10 veces su peso en agua del grifo, a 30-35°C, en un recipiente amplio. Cubra toda la superficie del recipiente con agua con una levadura.
- Dejar reposar durante 20 minutos.
- Mezclar suavemente para terminar la rehidratación de las levaduras, evitando la formación de coágulos.
- Duplicar el volumen de levadura en suspensión incorporando mosto proveniente del tanque que se va a inocular agitando la mezcla para que la temperatura del inóculo disminuya y la levadura se active.
- Dejar reposar 10 minutos.
- Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, realizando un remontaje con aireación.

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos: 20 g/hl

PACKAGING

Caja con 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 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.

