

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

**Safœno™ HD S135**



## INGREDIENTES

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

## ORIGEN

**Safœno™ HD S135** proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre. El objetivo fue combinar las mejores de sus características, principalmente el efecto “envoltorio” sobre polifenoles y la resistencia a condiciones difíciles de fermentación, teniendo como foco la producción de vinos tintos de guarda no muy prolongada.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Características fermentativas</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rápido inicio de fermentación y cinética acelerada</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>- Bajos requerimientos de nitrógeno</li></ul>   |
| <b>Características metabólicas</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Factor “killer”: neutro</li><li>- Alta extracción de polifenoles con buena estabilización de color</li><li>- Taninos reactivos y de calidad</li><li>- Producción de glicerol: media a alta.</li><li>- Baja combinación con SO<sub>2</sub></li><li>- Elevada producción de ésteres y alcoholes superiores</li></ul> |

## APLICACIONES SUGERIDAS

### ▪ Para vinos tintos “Premium” bien redondos

**Safœno™ HD S135** es recomendada para vinos cuyo valor principal está asociado a **perfiles delicados**. De hecho, ésta 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.

### ▪ Potenciador aromático

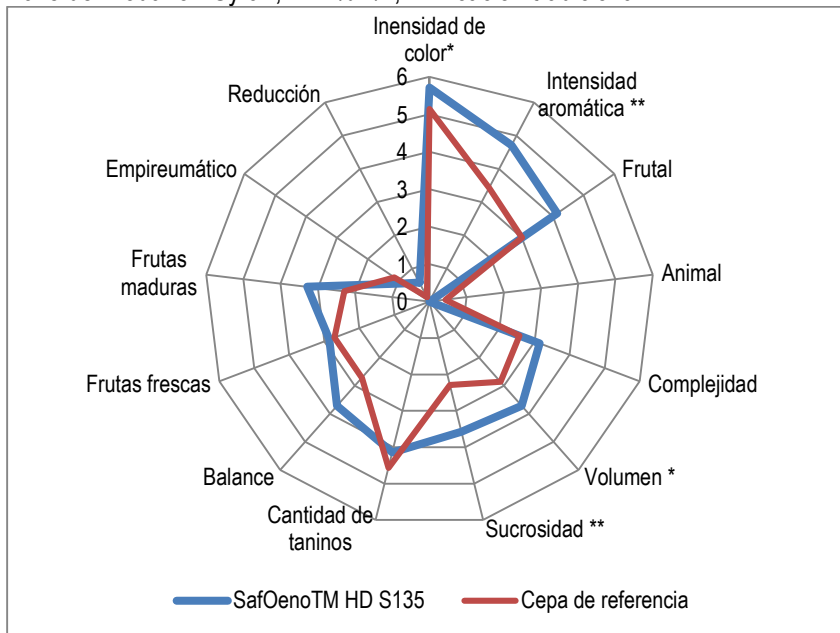
**Safœno™ HD S135** favorece la producción de tintos frutales, más bien orientados hacia frutas rojas/negras maduras. Se adapta muy bien a variedades como Merlot, Syrah, Tempranillo, Sangiovese and Grenache.

The obvious choice for beverage fermentation    



## ENSAYO

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



**Safoeno™ HD S135** amplifica las características sensoriales produciendo vinos de muy buen color y final delicado, con intensas notas frutales.

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

## UTILIZACIÓN

- ☞ Colocar en un tanque amplio, un volumen de **agua equivalente a 10 veces el peso de la levadura a resuspender, a una temperatura de 30 – 35 °C. Esparcir la levadura suavemente sobre el agua, prestando atención en formar una capa fina y homogénea sobre la superficie.**
- ☞ **Dejar reposar durante 20 minutos.**
- ☞ **Mezclar suavemente** hasta completar la rehidratación, para evitar la presencia de grumos antes de la fase de aclimatación.
- ☞ **En forma progresiva y con agitación, agregar mosto del tanque de fermentación al inóculo, hasta duplicar su volumen.** La temperatura del inóculo irá descendiendo gradualmente, dando lugar a la activación de la levadura.
- ☞ **Dejar descansar por 10 minutos.**
- ☞ Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, **utilizando un proceso de remontaje con aireación.**

## 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.*