

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

Safœno™ HD S62



INGREDIENTES

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

ORIGEN

Safœno™ HD S62 proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre. El objetivo fue combinar las mejores de sus características, principalmente la elevada extracción de polifenoles y resistencia a condiciones difíciles de fermentación, para la producción de vinos tintos Premium de guarda prolongada..

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Características fermentativas | <ul style="list-style-type: none">- Inicio rápido de la fermentación- Cinética rápida- Alta tolerancia al alcohol: >15% vol./vol.- Temperatura óptima de fermentación: 17-24°C (63-75°F)- Buena asimilación de fructosa- Bajos requerimientos de nitrógeno |
| Características metabólicas | <ul style="list-style-type: none">- Muy elevada extracción polifenólica con muy buena estabilización de color- reactividad de taninos- Baja combinación con SO₂- Baja producción de ésteres alcoholes superiores |

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Para vinos tinto “Premium” de guarda prolongada

Safœno™ HD S62 se recomienda particularmente para **vinos tintos sujetos a maceraciones prolongadas** gracias a la capacidad que posee de extraer polifenoles (antocianos y taninos). Esta cepa produce **vinos con muy buena estructura y de coloración profunda, con alto potencial para crianzas prolongadas**, especialmente en barricas.

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

▪ Respeto al varietal

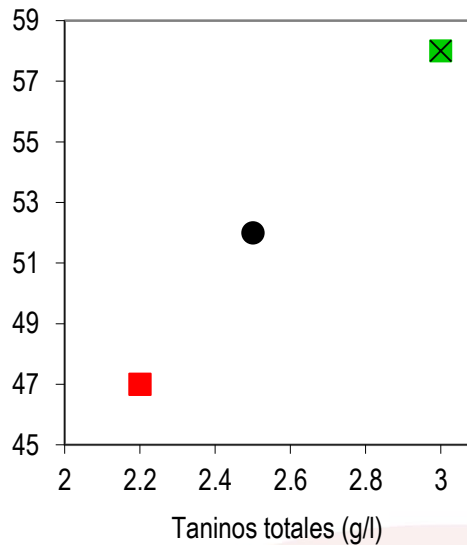
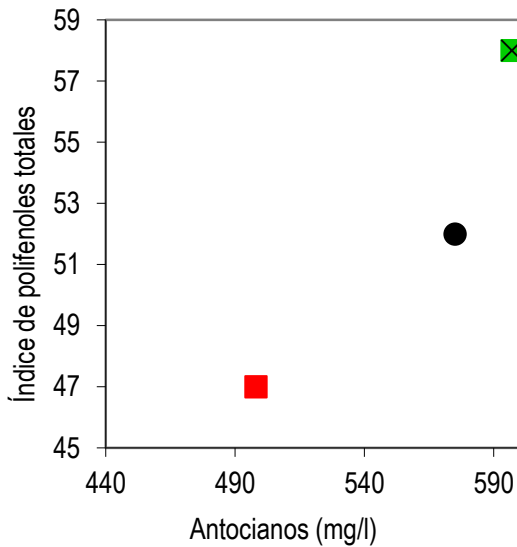
Safœno™ HD S62 se caracteriza por la baja producción de alcoholes superiores y ésteres. Esta cepa ayudada a producir **vinos tintos muy elegantes respetando el cultivar**, por ejemplo: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache... , “Premium”

The obvious choice for beverage fermentation 



ENSAYOS

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



● Referent strain ■ BC S103 ✕ HD S62

Safeno™ HD S62 ha sido especialmente seleccionada por su capacidad de extraer fuertemente polifenoles.

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.