

 Para una óptima expresión de las características varietales

**Safœno™ UCLM S325**



## INGREDIENTES

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

## ORIGEN

**Safœno™ UCLM S325** ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de reforzar la estructura de los vinos blancos, optimizando a la vez la expresión de su tipicidad.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Características fermentativas:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rápido arranque de la fermentación</li><li>- Buen poder de fermentación en los mostos bien clarificados.</li><li>- <b>Tolerancia al alcohol: no recomendada para vinos con potencial alcohólico arriba de 13 % vol./vol., sin un programa de nutrición adecuado.</b></li><li>- <b>Alta exigencia de nitrógeno:</b> En mostos donde la cantidad de nitrógeno asimilable se encuentre entre 150 y 180 mg/l, esta cepa requiere al menos dos suministros de nitrógeno (20 g/hl de DAP + 20 g/hl de Springferm™, durante la inoculación, y 20 g/hl de DAP o 20 g/hl de Springferm™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación).</li><li>- Temperatura de fermentación: de 12 a 35°C.</li></ul> |
| <b>Características metabólicas:</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rendimiento azúcar / alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)</li><li>- Baja producción de acidez volátil, SO<sub>2</sub> y acetaldehído (menor a 24 mg/l)</li><li>- <b>Elevada producción de glicerol : 10 g /l</b></li><li>- <b>Actividad β-glucosidasa, que incrementa el potencial aromático de variedades terpénicas.</b></li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## APLICACIONES SUGERIDAS

### ▪ Para vinos blancos de escasa estructura

Debido a la elevada producción de glicerol, esta cepa aporta estructura a variedades ligeras y poco aromáticas (Airén, Trebbiano, Chardonnay).

### ▪ Para cepajes aromáticos

La actividad β-glucosidasa favorece la liberación de aromas varietales del tipo terpénicos (Alvariño, Gewürztraminer, Loureiro, Malvasia, Moscatel, Pinot Gris, Riesling, Torrontés, Viognier), pero **Safœno™ UCLM S325** también genera muy buenos resultados en **cepajes muy aromáticos** como el Sauvignon Blanc, Chenin o Sémillon.

Por encima de 13% de alcohol vol./vol., el metabolismo de **Safœno™ UCLM S325** puede ser afectado. Por lo tanto, esta cepa está muy bien adaptada para la producción de vinos dulces. Para elaboración de vinos de mayor graduación alcohólica, es beneficioso un programa de nutrición adecuado y/o fermentación asistida con **Safœno™ BC S103**, para mantener la potencia aromática del varietal y a la vez obtener una correcta fermentación.

\*De acuerdo a "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5ta edición, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



## 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:** 20 a 30 g/hl

**En caso de mostos con alto potencial alcohólico:** 20 g/hl + 20 g/hl de Safoeno™ BC S103 al promediar la fermentación (realizando una aclimatación previa).

## PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 paquete envasado al vacío de 10 kg (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.*