



# SafOeno™ GV 107

## PASO 1 - ACCIONES PREVIAS A LA FERMENTACIÓN

Luego de la clarificación previa



corrección en función del nivel de turbidez

Turbidez del mosto (NTU) después de la clarificación	Dosis de SpringArom™ g/Hl
> 100	10
50 - 100	10

## PASO 2 - ESCOGER Y EVALUAR LAS NECESIDADES DE LA LEVADURA

**SafOeno™ GV 107:** 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 Norisoprenoides) a partir de los precursores de las uvas.

Factor Killer	Cinética	T° de trabajo	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales	Producción de acidéz volátil	Producción de S02
neutra	Lenta (rápida a pH >3,5)	10 - 30 °C	15 %	Media (180 - 220 ppm) Ratio:0,8 - 0,9	baja	Media a baja

Basándose en la cantidad presente de YAN en el mosto, deberá adicionarse:  
 $YAN \text{ a adicionar (mg/L)} = \text{Total necesidad de YAN} - YAN \text{ inicial del mosto}$

### Ejemplo:

- Mosto a 24,8 °Bx, YAN inicial del mosto = 125 mg/L, Ratio de **SafOeno™ GV S107** : 0.9
- Conversión en azúcar 24,8 °Bx = 250g/l de azúcar
- Necesidad de YAN:  $0.9 * 250 \approx 225$  ppm. Mínimo requerido por esta cepa es 220 ppm
- YAN a ser adicionado para esta fermentación =  $225 - 125 = 100$  ppm de YAN para ser agregados

Please contact [fermentis.us@lesaffre.com](mailto:fermentis.us@lesaffre.com) if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



# SafOeno™ GV 107

## PASO 3 - ESTABLECER EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN

### BASADO EN EL CÁLCULO DEL PASO 2

Momento de la adición	Antes de la inoculación	A la inoculación de la levadura E2U™ SafOeno™ GV S107 20 gr/H	Al 35-45% de consumo de los azúcares
YAN a ser adicionado (mg/L)			
Necesidad de YAN a corregir: < 40 ppm	<b>*Springarom™</b> 20 gr/Hl  (Opcional: para preservar aromas e incrementar el volumen en boca)	Sin necesidad de adición	Adicionar toda la cantidad necesaria de YAN con * Springferm™ o SpringFerm Xtrem™
Necesidad de YAN a corregir > 40ppm		Adicionar ½ de la necesidad de YAN con Springferm™	Adicionar la ½ de la necesidad de YAN con DAP *Springcell™ 20 gr/Hl si el potencial alcohólico es igual o superior a 14°v/v

### CÁLCULO DE LA DOSIS DE PRODUCTOS:

- Ajuste del YAN a la inoculación de las levaduras con DAP considerando que 10g/hl DAP provee 20ppm de YAN
- Ajuste del YAN al 35-45% del azucar consumido, considerando que 40g/hl **Springferm™**, 20g/hl **Springferm Xtrem™** o 50ml/hl **ViniLiquid™** proveen 20 ppm of YAN eq. Sobre 40ppm de YAN complementar con DAP.
- Agregar 20 g/hl of **Springcell™** durante el segundo ajuste del YAN si el potencial alcohólico (PA) es >14% (23°Bx).

**Ejemplo:** Mosto a 24,8 °Bx= 250g/l azucar, YAN inicial = 125 mg/L, PA: 14.4%. Levadura

**SafOeno™ GV S107** Necesidad de YAN 225-125 = 100 ppm, escenario > 40 ppm para adicionarse

- Cantidad de YAN a adicionarse a la inoculación de la levadura: ½ x (225-125) = 50ppm, i.e. 50 / 2 = 25g/hl DAP
- Cantidad de YAN a ajustarse al 35-45% del total de azucar consumida: ½ x (225-125) = 50 ppm, i.e. 40 g/hl SpringFerm Xtrem™ + 5 gr/hl DAP
- Springcell™ a los 35-40% de azucares consumidos: 20g/hl

Please contact [fermentis.us@lesaffre.com](mailto:fermentis.us@lesaffre.com) if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



# SafOeno™ GV 107

## PASO 3 - ESTABLECER EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN

En caso de mostos que requieran una adición muy importante de nitrógeno, recomendamos dividir más las adiciones antes de la ½ fermentación. Lo ideal es que las adiciones no sean superiores a 40 ppm de YAN eq a la vez.

### SUMINISTRO DE OXÍGENO:

Después de consumir el 25% de los azúcares (disminución de 20 puntos de densidad), se sugieren el agregado de 10 mg/lt de oxígeno o al menos un remontado abierto con aireación.

## PASO 4 - GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Alcohol potencial % v/v (°Bx)	al 35-45 % de los azúcares consumidos (disminución de D 30/40)
≤ 13% (≤ 21,7 °Bx)	SpringCell™ 10 g/HL
> 13% (> 21,7 °Bx)	SpringCell™ 10 g/HL + SpringFerm Xtrem™ 10 g/HL

T° de fermentación: 18 – 22°C

## PASO 5: MANEJO DE ESTRUCTURA Y VOLUMEN EN BOCA

Dependiendo de la evaluación sensorial, cuando la calidad de las lías no son adecuadas (contaminantes microbiológicos o aparecen notas de reducción) o bien se desea liberar el vino anticipadamente, se recomienda la adición de SpringCell™ Manno en dosis de 25 a 35 g/HL.

Please contact [fermentis.us@lesaffre.com](mailto:fermentis.us@lesaffre.com) if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION