



# SafOeno™ HD T18

## 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	20
≤ 50	30

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

**SafOeno™ HD T18:** Aumenta el potencial aromático de uvas terpénicas como Moscateles, Viognier, Gewürztraminer, Riesling, Pinot Gris, Torrontés, Torontel, gracias a la liberación de terpenos y β-damascenona y una producción balanceada de ésteres y acetatos de etilo. Acentúa carácter de notas cítricas y florales.

Factor Killer	Cinética	T° de trabajo	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales	Producción de acidéz volátil	Producción de S02
sí	Rápida	10 - 30 °C	15 %	Baja (160 - 200 ppm) Ratio:0,7 - 0,8	Baja	Baja a media

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 25 °Bx, YAN inicial del mosto = 125 mg/L, Ratio de **SafOeno™ HD T18** : 0.7
- Conversión en azúcar 25 °Bx = 280g/l de azúcar
- Necesidad de YAN:  $0.7 \cdot 280 \approx 200$  ppm. Mínimo requerido por esta cepa es 180 ppm
- YAN a ser adicionado para esta fermentación =  $200 - 125 = 75$  ppm

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™ HD T18

## 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™ HD T18 20 gr/H	Al 35-45% de consumo de los azúcares
YAN a ser adicionado (mg/L)			
Necesidad de YAN a corregir: < 40 ppm		Sin necesidad de adición	Adicionar toda la cantidad necesaria de YAN con * Springferm™ o SpringFerm Xtrem™
Necesidad de YAN a corregir > 40ppm	*Springarom™ 20 gr/Hl (Opcional: para preservar aromas e incrementar el volumen en boca)	Adicionar ½ de la necesidad de YAN con Springferm™	Adicionar la ½ de la necesidad de YAN con *Springferm Xtrem™ o ViniLiquid™ + DAP si se requiere mayor cantidad de YAN *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).

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™ HD T18

## PASO 3 - ESTABLECER EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN

**Ejemplo:** Mosto a 25 °Bx= 280g/l azucar, YAN inicial = 150 mg/L, PA: 14.5%. Levadura **SafOeno™ HD T18** Necesidad de YAN 200-150 = 50 ppm, escenario > 40 ppm para adicionarse

- Cantidad de YAN a adicionarse a la inoculación de la levadura:  $\frac{1}{2} \times (200-150) = 25\text{ppm}$ , i.e.  $25 / 2 = 12,5 \text{ g/hl DAP}$ .
- Cantidad de YAN a ajustarse al 35-45% del total de azucar consumida:  $\frac{1}{2} \times (200-150) = 25 \text{ ppm}$ , i.e. 25 g/hl Springferm Xtrem or 50 ml/hl of ViniLiquid
- Springcell a los 35-40% de azucares consumidos: 20g/hl

### IMPORTANTE:

En caso de mostos que requieran una adición muy importante de nitrógeno:

Recomendamos dividir más las adiciones antes de la  $\frac{1}{2}$  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.

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION