



# SafOeno™ SH 12

## PASO 1- ACCIONES PREVIAS A LA FERMENTACIÓN

Luego de la clarificación previa



corrección en función del nivel de

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™ SH12:** Permite una alta liberación de tioles, particularmente del 4MMP (boj, grosella negra) equilibrado por el 3-mercaptohexanol (pomelo) y su conversión limitada en 3-mercaptohexyl acetato (fruto de la pasión). Aporta notas cítricas y de frutos tropicales (producción alta de ésteres etílicos)

Factor Killer	Cinética	T° de trabajo	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales	Producción de acidéz volátil	Producción de SO2
sí	Regular	10 - 30 °C	14,5 %	Media a baja Ratio:0,7	Media a 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 24,8 °Bx, YAN inicial del mosto = 125 mg/L, Ratio de **SafOeno™ SH12** : 0.7
- Conversión en azúcar 24,8 °Bx = 250g/l de azúcar
- Necesidad de YAN:  $0.7 * 250 \approx 175$  ppm. Mínimo requerido por esta cepa es 200 ppm
- YAN a ser adicionado para esta fermentación =  $175 - 125 = 50$  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™ SH 12

## 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™ SH12 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> <b>20 gr/Hl</b> (Opcional: para preservar aromas e incrementar el volumen en boca)	Sin necesidad de adición	<b>Adicionar toda la cantidad necesaria de YAN con</b> <b>* Springferm™ o</b> <b>SpringFerm Xtrem™</b>
Necesidad de YAN a corregir > 40ppm		Adicionar ½ de la necesidad de YAN con Springferm™	<b>Adicionar la ½ de la necesidad de YAN con</b> DAP <b>*Springcell™ 20 gr/Hl</b> 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.

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™ SH 12

## PASO 3 - ESTABLECER EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN

**Ejemplo:** Mosto a 25 °Bx= 280g/l azúcar, YAN inicial = 125 mg/L, PA: 14.5%. Levadura **SafOeno™ SH12**  
Necesidad de YAN  $225-125 = 100$  ppm, escenario  $> 40$  ppm para adicionarse

- Cantidad de YAN a adicionarse a la inoculación de la levadura:  $\frac{1}{2} \times (225-125) = 50$ ppm, i.e.  $50 / 2 = 25$ g/hl SpringFerm Xtrem
- Cantidad de YAN a ajustarse al 35-45% del total de azúcar consumida:  $\frac{1}{2} \times (225-125) = 50$  ppm, i.e. 25 g/hl DPA

### 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.

Para optimizar algunos aromas varietales como TIOLES, se recomienda la adición de SpringFerm™ más temprano en la fermentación (vs DAP) a fin de beneficiar a la expresión varietal. (Caso Sauvignon blanc)

### SUMINISTRO DE OXÍGENO:

Después de consumir el 25% de los azúcares (disminución de 20 puntos de densidad), se sugieren el agregado de 10 mg/lit 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