

¡Cepa criofílica para tintos y rosados, tipo “nouveau”, de consumo joven!



Safoeno™ STG S101



INGREDIENTES

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

ORIGEN

Safoeno™ STG S101 ha sido seleccionada en la región de Beaujolais, Francia, debido a la baja producción de ésteres a bajas temperaturas.

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Características fermentativas:

- Rápido inicio de fermentación
- Fermentación constante y regular, a partir de los 8°C
- **Requerimiento medio de nitrógeno:** Para mostos conteniendo entre 150 y 180 mg/l de nitrógeno asimilable, se requiere el suplemento de 20 g/hl de DAP + 20 g/hl de Springferm™ al momento de la inoculación, seguido, si es posible, por 10 g/hl de DAP y Springferm™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación).
- **Buena tolerancia al alcohol**

Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
- Baja producción de acidez volátil (inferior a 0,18 g/l)
- Muy baja producción de SO₂
- Escasa producción de alcoholes superiores
- **Excelente capacidad de autólisis, favoreciendo la fermentación maloláctica**
- **Elevada producción de ésteres**

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Para vinos jóvenes tintos y rosados

Dado su comportamiento criofílico, **Safoeno™ STG S101** es extremadamente segura para vinificaciones de blancos, tintos y rosados entre 8-10°C. Es muy recomendable para mostos sometidos a **maceraciones pre-fermentativas en frío**.

Safoeno™ STG S101 desarrolla aromas frutales (especialmente ésteres de fermentación) y florales, que hacen de ella una selección ideal para **vinos jóvenes de consumo rápido (“vins primeurs”)**, derivados de maceraciones carbónicas o termovinificaciones, y **rosados**. Los vinos obtenidos resultan frescos y ligeros.

Gracias a su origen, **Safoeno™ STG S101** es conveniente en variedades como Pinot Noir y Gamay, así como otros cepajes tintos destinados a producir vinos de rápida rotación (**Bobal, Bonarda, Cinsault, Grenache, Pinotage, Sangiovese, Tempranillo joven**).

* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation 



UTILIZACIÓN



El know-how del grupo Lesaffre y la continua mejora del proceso productivo, ha llevado a la obtención de una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir un rango amplio de uso, incluida la rehidratación en frío o directamente saltar el proceso, sin afectar la viabilidad, cinética y/o perfil analítico.**

Los enólogos pueden elegir las condiciones de utilización que mejor se acomoden a sus necesidades, por ejemplo:

☞ Con rehidratación previa:

- Colocar en un tanque, **una cantidad de agua a temperatura ambiente equivalente a 10 veces el peso de la levadura** a resuspender. Agregar la levadura sobre su superficie y mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y disolver los que se formen. **Esperar 20 minutos y transferir a un tanque a través de remontaje con aireación.**

☞ Inoculación directa:

- Agregar el fermento seco sobre la superficie de un volumen de mosto equivalente a **10 veces el peso de la levadura** (se puede también realizar en forma directa por la parte superior del tanque o durante el llenado del tanque, luego de la clarificación de los mostos blancos o rosados). Mezclar suavemente para evitar o disgregar los grumos. **Transferir inmediatamente al tanque vía un remontaje con aireación** (o por homogenización del volumen de mosto en el tanque).

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos: 20 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

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.

 Para vinos tintos “Premium” con mucha estructura

Safœno™ UCLM S377



INGREDIENTES

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

ORIGEN

Safœno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de producir vinos tintos de mucha estructura, con amplia capacidad de guarda.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Características fermentativas:**
- Rápido arranque de la fermentación
 - **Cinética fermentativa lenta**
 - **Agotamiento total de los azúcares**
 - Tolerancia al alcohol: 14 - 15% vol./vol
 - Temperatura de fermentación: de 16 a 35°C. Esta cepa es **sensible a los cambios bruscos de temperatura. Requiere condiciones de fermentación estables.**
 - **Exigencia fuerte de nitrógeno:** En mostos con concentraciones de nitrógeno asimilable entre 150 y 180 mg/l, esta cepa necesita al menos dos adiciones de nitrógeno (20 g/h de DAP + 20 g/hl de Springferm™ durante la inoculación y 20 g/hl de DAP y Springioferm™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación).
 - **Muy buena resistencia al SO₂**
- Características metabólicas:**
- Rendimiento de azúcar/alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
 - Baja producción de acidez volátil (< 0,25 g/l) y de acetaldehído (< 28 mg/l)
 - Ausencia de producción de compuestos de azufre
 - **Importante producción de glicerol : 10 g/l**

APLICACIONES SUGERIDAS

- Para cepas tintas del tipo mediterráneas

Safœno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por su capacidad de respetar la tipicidad de terruño y carácter del cepaje. Permite resaltar las características varietales en el **Carménère, Garnacha, Malbec, Monastrell, Tannat, Tempranillo** y otras cepas expuestas a gran insolación.

- Para vinos tintos “Premium”

Safœno™ UCLM S377 genera excelentes resultados en vinos con mucho cuerpo, pero bien balanceados. Debido a que su **cinética fermentativa es más bien lenta**, es muy conveniente su uso en vinificaciones con **maceraciones fermentativas que superen los 10 días**, lo que permite al enólogo elaborar vinos finamente estructurados. En efecto, la **producción progresiva de alcohol** a lo largo de la fermentación, favorece la **buena extracción polifenólica**.

Los vinos producidos con **Safœno™ UCLM S377** presentan una excelente **capacidad de guarda** (Cabernet Sauvignon, Tempranillo de Crianza, Syrah, Malbec, etc.) y un **excelente volumen**, gracias a las elevadas concentraciones de glicerol.

* 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 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

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