



SafOeno™ HD S135 / HD S62 / NDA 21

PASO 1 - ESCOGER Y EVALUAR LAS NECESIDADES DE LA LEVADURA

Cepa de levadura	Estilo de vino	Mínimo requerimiento nutricional, Ratio (YAN mg/l/ Azúcar g/l)	Tolerancia al alcohol y cinética
SafOeno™ HD S62	Buena estructura, extracción de polifenoles (taninos y antocianos). Produce vinos con mayor formación de pigmentos violáceos y taninos bien polimerizados con potencial de crianza prolongada. Alta intensidad aromática.	160 ppm / 0,7	15 - 15,5 % Alc. v/v Rápida fermentación
SafOeno™ HD S135	Liberación de polisacáridos que incrementan grasa, untuosidad. Aroma y boca de frutos rojos maduros y especias.	160 ppm / 0,7	> 15 % Alc. v/v Rápida fermentación
SafOeno™ NDA 21	Su elevada producción de glicerol confiere muy buena redondez en boca. Muy baja adsorción de polifenoles. Notas frutales y especiadas. Especial para variedad Syrah.	180 ppm / 0,8 - 0,9	15% Alc. v/v Cinética media

Basándose en la cantidad presente de YAN en el mosto, deberá adicionarse:

$$\text{YAN a adicionar(mg/L)} = \text{Total necesidad de YAN} - \text{YAN inicial del mosto}$$

Ejemplo:

- Mosto a 24,8 °Bx, YAN inicial del mosto = 115 mg/L, Ratio de **SafOeno™ HD S62**: 0.7
- Conversión en azúcar 24,8 °Bx = 250g/l de azúcar
- Necesidad de YAN: $0.7 \times 250 \approx 175$ ppm. Mínimo requerido por esta cepa es 160 ppm
- YAN a ser adicionado para esta fermentación = $175 - 115 = 60$ ppm de YAN para ser agregados

Please contact fermentis.us@lesaffre.com if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafOeno™ HD S135 / HD S62 / NDA 21

PASO 2 - 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™ S135 / HD S62 20 gr/H	Al 35-45% de consumo de los azúcares
YAN a ser adicionado (mg/L)			
Necesidad de YAN a corregir: < 40 ppm	*SprinCell™ Color o SpringCell™ Color 62 20 gr/Hl (Para preservar color 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 azúcar 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 azúcar, YAN inicial = 120 mg/L, PA: 14.4%. Levadura SafOeno™ HD S135 / HD S62
Necesidad de YAN 175 -115 = 60 ppm, escenario > 40 ppm para adicionarse

- Cantidad de YAN a adicionarse a la inoculación de la levadura: ½ x (175-115) = 30 ppm, i.e. 30 / 2 = 15 g/hl DAP
- Cantidad de YAN a ajustarse al 35-45% del total de azúcar consumida: ½ x (175-115) = 30 ppm, i.e. 30 g/hl SpringFerm Xtrem™
- Springcell™ a los 35-40% de azúcares consumidos: 20g/hl (fundamentalmente si se desea realizar fermentación maloláctica)

Please contact fermentis.us@lesaffre.com if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafOeno™ HD S135 / HD S62 / NDA 21

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 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/lit 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™ 20 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, o bien si 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 if you have any technical/commercial questions.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION