



# SafEno™ FV 19



ACTIVE  
DRY YEAST

## PER VINI ROSSI FRUTTATI E VELLUTATI

### Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*\*), emulsionante: monostearato di sorbitano

\* secondo « *The Yeasts, A Taxonomic Study* » 5<sup>th</sup> edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

### Origine:

SafEno™ FV 19 è stato selezionato da Fermentis attraverso numerose microvinificazioni di vini rossi in collaborazione con istituti di ricerca francesi e centri di sperimentazione enologica in tutto il mondo.

### Caratteristiche enologiche:

#### • Proprietà fermentative:

- Fase di latenza da breve a media
- Cinetica fermentativa significare e regolare
- Grande tolleranza all'alcool: fino 16% vol.
- Intervallo di temperatura ottimale per la fermentazione: 17°-28 °C
- Fabbisogno in azoto moderato: rapporto azoto assimilabile (mg/L) / zuccheri iniziali (g/L) ≥ 0,8 – 0,9

#### • Caratteristiche metaboliche:

- Elevata capacità di colonizzazione
- Fattore Killer: neutro
- Basso consumo di acido malico
- Produzione di acidità volatile media
- Produzioni di H<sub>2</sub>S e di SO<sub>2</sub> medio-basse

### Consigli d'utilizzo:

#### • Per vini rossi fruttati e rotondi

SafEno™ FV 19 ha la capacità di mascherare le note vegetali di alcuni vini migliorando le sensazioni di fruttato e di rotondità.

SafEno™ FV 19 migliora notevolmente la percezione della qualità dei tannini, diminuendone l'astringenza, apportando note dolci e morbide ai vini.

SafEno™ FV 19 produce anche una significativa quantità di aromi fermentativi fruttati che vanno dai frutti rossi (ribes rossi, melograno, lampone) ai frutti neri (ciliegia nera, more, mirtillo) ed è la scelta ideale per la produzione di vini rossi fruttati e vellutati elaborati per una rapida immissione sul mercato.



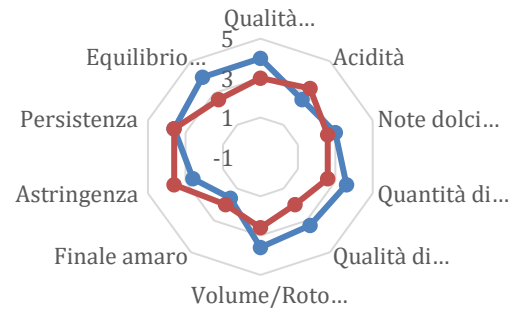
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

**Prove:****Valutazione olfattiva**

— SafOeno™ FV 19 — Ceppo di riferimento

**Valutazione gustativa**

— SafOeno™ FV 19 — Ceppo di riferimento



Caratteristiche analitiche del vino dopo FA: alcool: 14,31% vol., pH: 3,65, acidità totale: 8,22 g/L AT, acidità volatile: 0,75 g/L AT  
SafEno™ FV 19 apporta ai vini un profilo fruttato (frutti rossi e neri), florale, fresco ed equilibrato, mascherando i tannini secchi sul finale.

**Uso:**

Il savoir-faire di Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi produttivi dei lieviti permettono di ottenere una **qualità eccezionale di lieviti secchi attivi ideali per l'inoculo diretto o la reidratazione a freddo, senza alcuna compromissione della loro vitalità, cinetica e/o profilo analitico.** Gli enologi possono scegliere di usare il nostro lievito E2U™ con il metodo che meglio si adatta alle loro necessità:



**Inoculo diretto:** Disperdere la quantità desiderata di lievito nel mosto nel serbatoio di fermentazione, avendo cura di omogeneizzare l'intera massa. Per i bianchi e rosati, inoculare direttamente il lievito nel serbatoio di fermentazione durante il riempimento (dopo sedimentazione) per garantire una buona omogeneizzazione. Oppure, versare la quantità desiderata di lievito in almeno 10 volte il suo peso di mosto. Mescolare accuratamente per evitare grumi, travasare immediatamente nel serbatoio ed omogeneizzare l'intero volume.

**Con preventiva reidratazione:** Versare delicatamente la quantità desiderata di lievito in 10 volte il suo peso di acqua di rete a 15°-37°C. Mescolare delicatamente per evitare grumi, lasciare riposare 20 minuti e trasferire la soluzione di lievito nel serbatoio di fermentazione, omogeneizzare con cura. Per evitare choc termici causati da mosti particolarmente freddi, si consiglia di acclimatare il lievito così reidratato aggiungendo quantità successive di mosto (50% di mosto ogni 10 min), fino a raggiungere una differenza di temperatura tra lievito reidratato e serbatoio da inoculare inferiore a 10°C.

**Dosaggio:** 20 g/hl

**Imballo:** Cartoni da 20 confezioni sottovuoto da 500 g ciascuna (peso netto per scatola: 10 kg) – Cartone di 1 confezione sottovuoto da 10 kg (peso netto per scatola: 10 kg)

**Conservazione e conformità:** Il prodotto deve essere conservato/trasportato in condizioni asciutte e al riparo dalla luce solare diretta. Per un massimo 6 mesi, il prodotto può essere conservato/trasportato a temperatura ambiente inferiore a 25°C senza danneggiare le sue prestazioni. Picchi fino a 40°C sono permessi per un periodo limitato (meno di 5 giorni). Per una lunga conservazione, Fermentis raccomanda una temperatura controllata (inferiore a 15°C). Fermentis garantisce che il prodotto risponde alle specifiche dell'OIV fino alla data di preferibile consumo nelle condizioni di stoccaggio precedentemente indicate. Il prodotto è autorizzato dal TTB.

Ogni lievito Fermentis è sviluppato secondo uno specifico protocollo e usufruisce del savoir-faire produttivo del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella fabbricazione di lieviti. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività fermentativa.

*Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo, solo per uso professionale. Non facciamo alcuna dichiarazione né diamo garanzie di alcun tipo, espresse o implicite, riguardo alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compreso l'uso del prodotto e le affermazioni) devono essere riesaminati in funzione delle norme locali e dei loro specifici usi.*

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono la trascrizione esatta della nostra conoscenza del prodotto alla data indicata. Sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Divisione di S.I. Lesaffre. È responsabilità dell'utilizzatore assicurarsi che l'uso di questo particolare prodotto sia conforme alla legislazione.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION