

 La scelta per vini rossi dallo stile elegante e fruttato



SafCeno™ NDA 21



COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante E491

ORIGINE



SafCeno™ NDA 21 è stato selezionato partendo da fermentazioni spontanee realizzate nella zona di produzione del Nero d'Avola, in Sicilia.

E' il frutto di un lavoro di ricerca effettuato dall'Istituto Regionale della Vite e del Vino in collaborazione con prestigiose cantine siciliane.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

CAPACITA' FERMENTATIVA

- Buon vigore fermentativo e cinetiche di fermentazione rapide
- Ottima tolleranza all'alcool: fino a 16% vol./vol.
- Fabbisogno nutrizionale medio basso.

CARATTERISTICHE METABOLICHE

- Resa zucchero/alcool: 17.6 g/L per 1% vol./vol.*
- Elevata produzione di glicerolo: fino a 8 g/L*
- Debole produzione di composti solforati e di carbamato d'etile
- Debole produzione di acetaldeide: <26 mg/L* e di acidità volatile: < 0,25 g/L (in acido acetico)*
- Bouquet complesso e interessante grazie alla produzione media di alcoli superiori
- Debole assorbimento di pigmenti colorati

* valori medi ottenuti da 6 vinificazioni differenti realizzate in 3 vendemmie.

CONSIGLI D'USO

PER VINI ROSSI INNOVATIVI

SafCeno™ NDA 21 è raccomandato per la produzione di vini rossi da macerazione corta, armoniosi, forti ma fruttati.

L'elevata produzione di glicerolo di **SafCeno™ NDA 21** conferisce al vino finito una buona rotondità in bocca e un eccellente equilibrio generale al prodotto finito. Inoltre, i vini mantengono una colorazione intensa grazie alla sua debole capacità di assorbire i pigmenti rossi da parte della sua parete cellulare.

SafCeno™ NDA 21 è particolarmente adatto per la vinificazione di uve internazionali come Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Naturalmente è indicato anche per le uve del bacino del Mediterraneo come Mourvèdre e Carignan. I vini ottenuti con questo ceppo presentano note fruttate, speziate intense e persistenti. Data la sua selezione, **SafCeno™ NDA 21** permette l'esaltazione delle migliori caratteristiche varietali del Nero d'Avola.

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

The obvious choice for beverage fermentation    



MODALITA' D'USO



Il know-how del gruppo Lesaffre e il continuo miglioramento dei processi di produzione 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. L'enologo potrà scegliere le condizioni di utilizzo che si adattano meglio alle sue esigenze, vale a dire:

Previa reidratazione:

Versare il lievito in acqua pulita (1:10) a temperatura ambiente. Mescolare delicatamente e attendere 20 minuti. Trasferire nel serbatoio il lievito reidratato, tramite rimontaggio all'aria.

Inoculo diretto:

Versare il lievito direttamente nel mosto (1:10, possibilmente direttamente sulla sommità del serbatoio o durante il riempimento dello stesso). Per i mosti bianchi e rosati si raccomanda di effettuare la pulizia delle fecce grossolane tramite decantazione o altri sistemi di pulizia. Omogeneizzare il lievito alla massa tramite rimontaggio.

DOSAGGIO

Vini Fermi:..... 20 g/hL

Riprese di fermentazione:..... 30 a 40 g/hL

PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg - 20 pz x 500 g in sacchetto PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg
Scatola di cartone 10 Kg - 1 pz x 10Kg in busta PA sottovuoto - Peso netto: 10Kg

GARANZIA

I lieviti Fermentis®, grazie al loro elevatissimo tasso di sostanza secca, se mantenuti nella loro confezione originale, sigillata e sottovuoto, ad una temperatura non superiore a 20°C, si conservano perfettamente per 3 (tre) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 4 (quattro) anni.

Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al CODEX enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Ogni lievito Fermentis® è sviluppato nell'ambito di un regime di produzione specifico e beneficia del know-how del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lievito. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicate. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.