

 **Il lievito starter!**



SafCEno™ SC 22



COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante E491

ORIGINE

SafCEno™ SC 22 è stato selezionato per l'applicazione enologica grazie alla sua capacità di rispettare il carattere varietale delle cultivar e per la sua cinetica fermentativa regolare e completa.

SafCEno™ SC 22 è un eccellente fermentatore.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità fermentative

Rapido avvio della fermentazione
Tolleranza all'Alcool: 15% vol./vol.

Fermentazione regolare e completa degli zuccheri

Temperatura di fermentazione: da 12 a 35°C

Fabbisogno medio basso di azoto; per una corretta strategia nutrizionale consultare gli schemi consigliati da Fermentis.

Caratteristiche metaboliche

Resa zucchero/Alcool: **17.2 g/L per 1% /vol.**

Bassa produzione di acidità volatile (<0.15 g/L)

Bassa produzione di SO₂

Produzione di glicerolo media: 4g/L

Bassissima produzione di off flavours

CONSIGLI D'USO

SafCEno™ SC 22 è un ceppo molto versatile, che può essere utilizzato nella vinificazione di diverse cultivar, dalla produzione dei vini bianchi ai rossi giovani e rossi importanti.

▪ Vini Rossi Premium

SafCEno™ SC 22 è il lievito delle grandi tenute di Bordeaux e, come tale, è particolarmente adatto a cultivar quali **Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot**. Permette un rapido avvio della fermentazione e un'eccellente regolarità della stessa, producendo vini puliti, fini e mantenendo le caratteristiche del terroir.

▪ Fermentazione o "élevage" in barrique

SafCEno™ SC 22 è ideale per le fermentazioni in barrique.

Anche in assenza di un controllo della temperatura, il ceppo fermenta regolarmente e la sua temperatura raramente supera i 30°C, riducendo i rischi di arresti di fermentazione. Inoltre, la sua azione sinergica, esalta l'espressione aromatica delle barrique.

▪ Vini bianchi & Rosé

SafCEno™ SC 22 è un ceppo neutro che permette la produzione di vini bianchi di grande finezza nel rispetto delle caratteristiche varietali. Particolarmente indicato anche per le fermentazioni di uve bianche, neutre e aromatiche a bassa temperatura con una lunga permanenza sulle fecce (Chenin Blanc, Viognier).

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

The obvious choice for beverage fermentation    



SCHEDA TECNICA
OE_L_EN_SafCEno™ SC 22
Rev :DEC20175 – Pag. 2/2

MODALITÀ D'USO



Il know-how di 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 temperature 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 (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

Mosti: 20 g/hL

Arresti di fermentazione o rifermentazioni: da 30 a 40 g/hl

PACKAGING

Scatola di cartone contenente 20 sacchetti in pa sottovuoto di 500g ciascuno (Peso netto: 10 kg)

Scatola di cartone contenente 1 busta pa sottovuoto di 10 Kg (Peso netto: 10 kg)

GARANZIA

L'elevato tasso di sostanza secca dei nostri lieviti assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperature non superiore a 20°C (per 2 anni) o 10°C per una conservazione prolungata (3 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 indicata. 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.