

 **Ceppo criofilo per la produzione di vini rossi fruttati, rosé e novelli!**



SafCEno™ STG S101



COMPOSIZIONE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsionante: E491

ORIGINE

SafCEno™ STG S101, selezionato nella regione di Bordeaux, si caratterizza per la sua elevata capacità di produrre esteri a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità di Fermentazione	Rapido avvio dell'attività fermentativa Fermentazione regolare e costante da 8°C Fabbisogno medio di nutrizione azotata Buona tolleranza all'alcol Per un corretto apporto nutrizionale, consultare gli schemi consigliati da Fermentis
Caratteristiche metaboliche	Elevata produzione di esteri Bassissima produzione di SO ₂ Bassissima produzione di off flavours Bassa produzione di acidità volatile (meno di 0.18g/ L) Bassa produzione di alcoli superiori Ottima capacità di autolisi Resa zucchero/ alcol: 16,5 g /L per 1%/ vol.

CONSIGLI D'USO

- **Per vini rossi giovani intensamente fruttati e rosé**

Ceppo criofilo, **SafCEno™ STG S101** è ideale per la vinificazione di vini rossi giovani intensamente fruttati, rosé e bianchi, a bassa temperatura (a partire da 8°C). **SafCEno™ STG S101** è raccomandato anche per i mosti sui quali è stata condotta una **macerazione prefermentativa a freddo**.

SafCEno™ STG S101 sviluppa aromi fruttati, in particolare esteri e acetati oltre ad aromi floreali che lo rendono ideale per la produzione di vini rosé e vini rossi giovani intensamente fruttati, posizionamento premium ottenuti con tecnica di macerazione carbonica o termovinificazione.

Grazie alla sua origine, **SafCEno™ STG S101** è particolarmente adatto per il **Pinot Noir & Gamay**, così come per tutte le altre varietà, destinate a produrre vini rossi giovani (Tempranillo, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache, Merlot, Nero D'avola Syrah e altri).

* 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™ STG S101
Rev :DEC2017 – Pag. 2/2

MODALITA' 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 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 (possibilmente sulla sommità del serbatoio o durante il riempimento dello stesso. per i mosti bianchi e rosati si raccomanda di effettuare la pulizia dalle 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: 30 to 40 g/hL

PACKAGING

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

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

GARANZIA

L'elevato tasso di sostanza secca dei nostri lieviti assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperatura non superiore a 20°C (per 2 anni) e 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.