

 Per l'espressione ottimale degli aromi varietali

**SafEno™ UCLM S325**



## COMPOSIZIONE

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

## ORIGINE

SafEno™ UCLM S325, è stato selezionato dall'Università Castilla La Mancha per la sua capacità di rinforzare la struttura dei vini bianchi ed esaltare l'espressione della loro tipicità.

## CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

<b>Capacità Fermentativa</b>	Rapido avvio dell'attività fermentativa Buona capacità fermentativa nei mosti molto limpidi Tolleranza all'alcol: 12,5% vol./vol. Fabbisogno nutrizionale medio alto (>250 mg/L di APA Per una corretta strategia nutrizionale, si consiglia di utilizzare le indicazioni elaborate da Fermentis. Temperatura di fermentazione: da 12 a 35°C.
<b>Caratteristiche metaboliche</b>	Resa zucchero/alcol: 16.5 g/L per 1% vol./vol. Bassa produzione di acidità volatile, SO2 e acetaldeide (meno di 24 mg /L) Buona produzione di glicerolo: 10g/L Attività $\beta$ -glicosidasi che permette l'esaltazione del potenziale aromatico delle uve terpeniche

## CONSIGLI D'USO

- **Per vini bianchi poco strutturati**

Grazie alla buona produzione di glicerolo, **SafEno™ UCLM S325** apporta e rinforza la struttura delle varietà leggere e poco aromatiche (Airén, Trebbiano, Catarratto).

- **Per cultivar aromatiche**

La sua specifica attività  $\beta$ -glicosidasi favorisce la liberazione di aromi varietali di tipo terpenico (Malvasia, Moscato, Alvarinho, Loureiro, Riesling, Viognier, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Grillo); **SafEno™ UCLM S325** permette di ottenere ugualmente **ottimi risultati in uve molto aromatiche** come Sauvignon Blanc e Sémillon.

Al di sopra di un valore di alcol di 13% vol./vol., il metabolismo di SafEno™ UCLM S325 si arresta, **quindi è particolarmente adatto** alla produzione di vini con residuo zuccherino (dolci).

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

The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



**www.hts-enologia.com**  
info@hts-enologia.com



## MODALITA' D'USO

- Versare la quantità desiderata di lievito in acqua pulita (1:10) a 30-35°C in un ampio recipiente. Ricoprire l'intera superficie d'acqua, creando un sottile strato di lievito.
- Lasciare riposare per 20 minuti
- Mescolare delicatamente per completare la reidratazione del lievito, evitando la formazione di grumi prima dell'acclimatazione.
- Aggiungere progressivamente del mosto da inoculare, agitando la miscela in modo che la temperatura del lievito starter diminuisca e inizi l'attivazione del lievito.
- Lasciare riposare per 10 minuti
- Omogeneizzare e incorporare il lievito al serbatoio di fermentazione mediante un rimontaggio all'aria.

## DOSAGGIO

VINI FERMI: ..... da 20 g/hL a 30 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 2 (due) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 3 (tre) 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.*

