

 **Per vini rossi premium strutturati**

SafEno™ UCLM S377



COMPOSIZIONE

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

ORIGINE

SafEno™ UCLM S377 è stato selezionato dall'Università Castilla La Mancha per la sua capacità di produrre vini rossi strutturati da destinare all'affinamento.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Capacità Fermentativa	Rapido avvio dell'attività fermentativa Cinetica fermentativa regolare Consumo completo degli zuccheri Tolleranza all'alcool: 14,5% vol./vol. Temperatura di fermentazione: Da 16 a 35°. Ceppo sensibile ai rapidi cambiamenti di temperatura, necessita di condizioni di fermentazione regolari. Fabbisogno nutrizionale medio alto (>200mg/L APA) Per una corretta strategia nutrizionale, si consiglia di utilizzare le indicazioni elaborate da Fermentis Forte resistenza alla SO ₂
Caratteristiche metaboliche	Resa zucchero/alcol: 16.5 g/L per 1% vol./vol. Debole produzione di acidità volatile (< 0.25 g/L) e acetaldeide (< 28 mg /L) Non produce composti solforati Elevata produzione di glicerolo: 10 g/L

CONSIGLI D'USO

▪ Per uve di tipo meridionale

SafEno™ UCLM S377 è stato selezionato per il suo rispetto della tipicità della zona di provenienza e delle caratteristiche varietali.

▪ Per vini rossi premium

SafEno™ UCLM S377 permette di ottenere eccellenti risultati per vini corposi ed equilibrati. La sua cinetica fermentativa lenta e regolare si adatta bene alle vinificazioni che prevedono una macerazione fermentativa di oltre 10 giorni al fine di ottenere vini finemente strutturati. Infatti, nel corso della fermentazione, la produzione progressiva di alcool favorisce un'ottimale estrazione polifenolica.

I vini ottenuti presentano un'eccellente predisposizione all'affinamento (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah, Nero d'Avola, Merlot, Pinot nero, Primitivo, Sangiovese, Nebbiolo...) con un importante volume in bocca grazie alla forte produzione di glicerolo da parte del SafEno™ UCLM S377.

* 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 nel recipiente, 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 tranquilli: 20 g/hL
Riprese di fermentazione:..... 30- 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 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 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.

