SafŒno™ FV19:
per vini rossi fruttati e vellutati

Fermentazione netta e pulita

Elevata produzione di aromi fermentativi

Ciliegia, melagrana, piccoli frutti e ribes nero.

Vini rossi fruttati e morbidi

> Maschera la percezione delle note vegetali.
> Rilascia un'alta concentrazione di polisaccaridi che rende i vini morbidi e meno astringenti.
> Adatto anche per vini a rapido ingresso sul mercato o derivanti da raccolte precoci.

> Grazie alle sue caratteristiche intrinseche, SafŒno™ FV 19 ha la **capacità di mascherare le note vegetali**, migliorando i profili organolettici ed esaltando al contempo le sensazioni di fruttato e morbidezza.

> **Apportando dolcezza e rotondità ai vini,** contribuisce a migliorare la qualità organolettica dei tannini rendendoli meno astringenti e particolarmente setosi al palato.

> Dal punto di vista aromatico SafŒno™ FV 19 produce una significativa quantità di esteri di fermentazione che donano al vino sensazioni di **frutti rossi freschi: ciliegia, melagrana, piccoli frutti e ribes nero.**

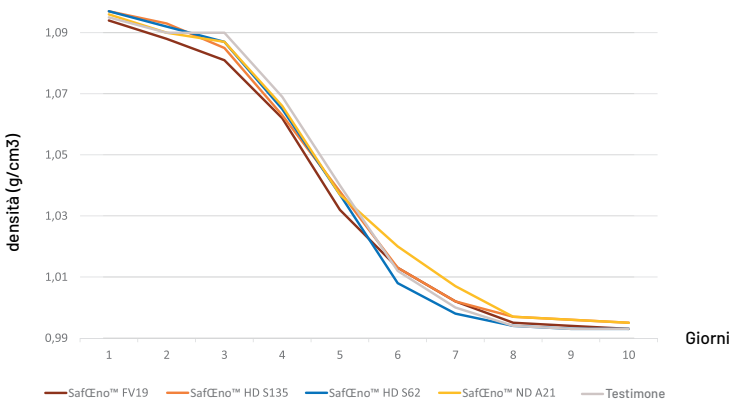
> SafŒno™ FV 19 ha un vero interesse per la vinificazione di uve provenienti da vitigni come Merlot, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Sangiovese, Pinot nero ,Corvina, Nero d'avola e Nerello mascalese. **Ideale anche per risolvere le problematiche legate alle raccolte precoci .**

Capacità Fermentativa

> Fase di latenza: da bassa a media
> Cinetica di fermentazione: regolare
> Buona tolleranza all'alcol: fino a 16% v/v
> Range temperatura di fermentazione: 17 – 28 °C
> Fabbisogno di APA: ≥ 0,8 – 0,9

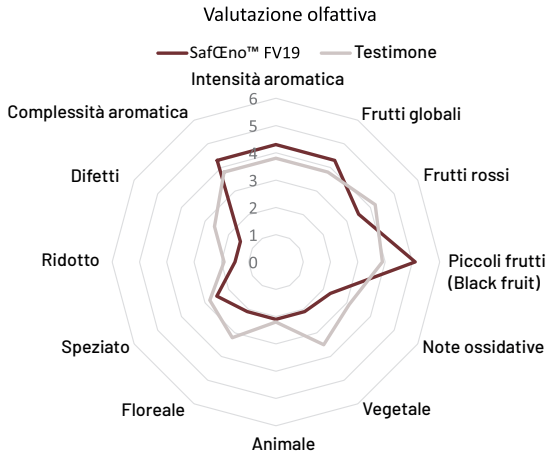
*Rapporto azoto assimilabile (mg/l)/zuccheri iniziali (g/l)

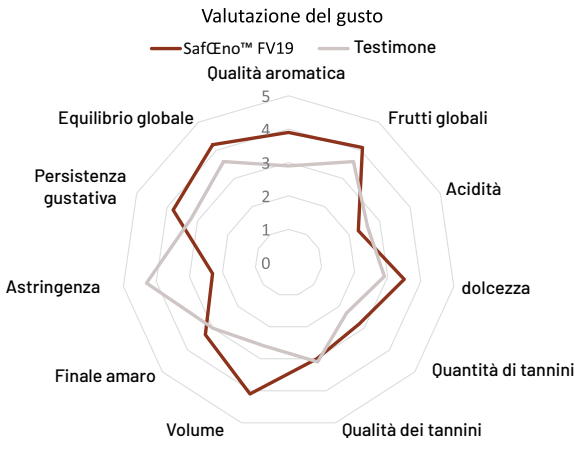
SafŒno™ FV 19 completa la fermentazione mostrando un andamento regolare e una corretta chiusura fermentativa.



Profilo Organolettico

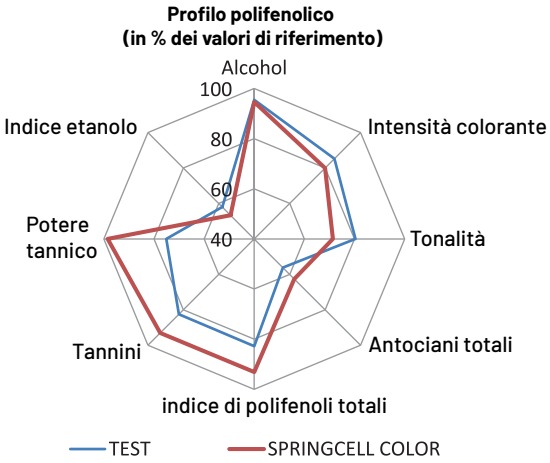
> Alta intensità aromatica
> Sentori di piccoli frutti (ribes neri e ciliegia)
> Bassa percezione di note vegetali
> Elevata sensazione di fruttato e volume

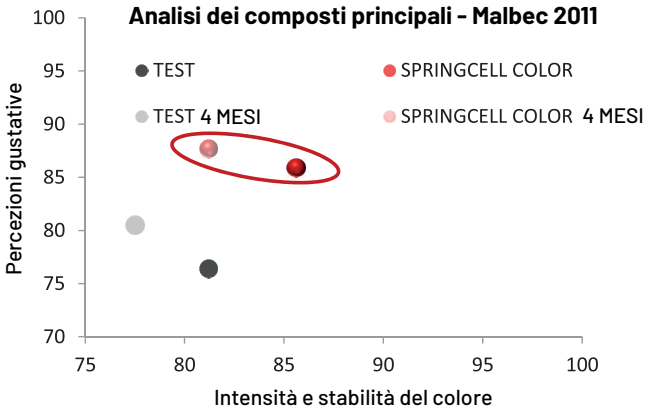




Effetto sinergico tra derivati funzionali di lievito SpringCell™ Color e SafŒno™ FV19

L'analisi dell'indice di etanolo dimostra che il campione con SpringCell™ Color aumenta l'azione di arricchimento dei polisaccaridi e del grado di polimerizzazione dei tannini, migliorando e stabilizzando il colore del vino.
L'utilizzo abbinato di SpringCell™ Color rappresenta un'alternativa interessante per stabilizzare la materia colorante senza l'impiego di prodotti additivi.
Riduce la tonalità dei vini preservandone il colore.



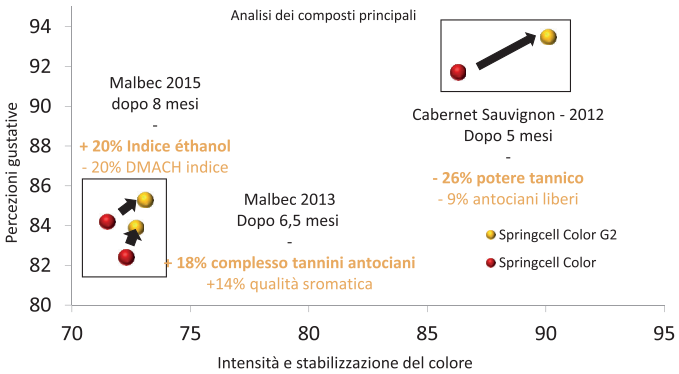


Componente gustativa e visiva

I campioni addizionati con SprigCell™ Color sono nettamente migliori, sia per le percezioni gustative che per quanto riguarda l'intensità e la stabilità del colore anche dopo 4 mesi dall'aggiunta.

SpringCell™ color G2

Per potenziare il profilo sensoriale e la stabilità del colore, SpringCell™ color G2 può essere incorporato appena prima dell'inoculo del lievito o al successivo travaso.
Grazie ad una formulazione migliorata garantisce un'eccellente stabilizzazione del colore.
Particolarmente indicato per i grandi vini rossi, per mosti fortemente macerati o per varietà debolmente colorate o soggette a instabilità.

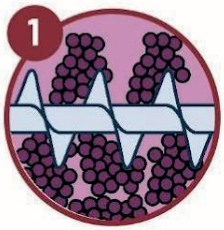


L'utilizzo di questi prodotti, usati insieme o progressivamente, migliora le vinificazioni dove si ricerca:

> Stabilità del colore
> Aumento della rotondità, contrasto dell'astringenza e delle note vegetali
> Alternativa all'utilizzo della gomma arabica

Protocollo vinificazione

Rosso fruttato e morbido



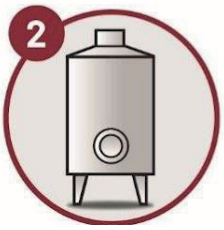
RICEZIONE UVE

1 busta ogni 10 q.li Top Green Mini

Antiossidante e antisettico specifico per il trattamento delle uve

2 mL/hL Color L

Formulato enzimatico liquido pectolitico con attività emicellulasica e cellulasica per l'estrazione degli antociani e dei tannini



RIEMPIMENTO VINIFICATORE

30 g/hL SpringCell™ Color

Lievito inattivo ricco in polisaccaridi per favorire la stabilità del colore

INOCULO

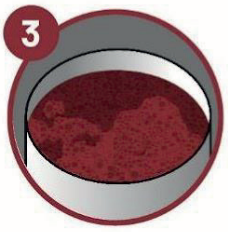
10 g/hL B-Vitality

Lievito inattivato per favorire la vitalità del lievito

20 g/hL SafOEno™ FV19

Lievito S.Cerevisiae per vini fruttati e morbidi

Rapporto APA/zuccheri consigliato 0.8



FERMENTAZIONE ALCOLICA

Al primo giorno di FA:

20 g/hL SpringFerm™

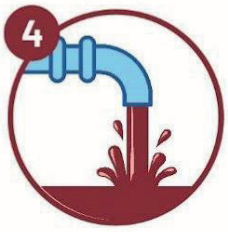
Autolisato parziale di lievito

10 g/hL DHIZOTE F *in alternativa* **DAP**

A circa 8% alcol:

10 g/hL SpringFerm™ Xtrem

Autolisato totale di lievito



SVINATURA

10 g/hL SpringCell™color G2

Lievito inattivo ricco in polisaccaridi per favorire la stabilità colloidale e la rotondità

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

OenoFlora® RED

Ceppo di batteri Oenococcus oeni per la fermentazione malolattica

3 g/hL Profil'Oak

Elagitannino da rovere non tostato ad alta attività antiradicalica per la protezione antiossidante