SafŒno™ SH12:
Ceppo di lievito a carattere tiolico

Fermentazione regolare con breve fase di latenza

Ottima capacità di colonizzazione: Killer

Basso consumo di acido malico e conservazione dell'acidità totale

Produzione medio-bassa di SO 2 e di H 2 S

Alta liberazione di tioli, in particolare di 4MMP

Buona produzione di esteri etilici

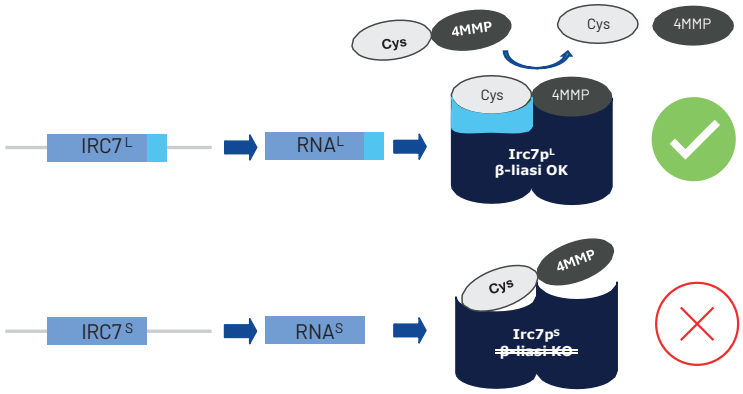
> Rivela in modo armonioso il potenziale aromatico delle varietà a carattere tiolico come Sauvignon Blanc, Turbiana, Grillo, Vermentino e quelle a bacca rossa come Syrah, Grenache e Merlot, ricche di precursori aromatici 3MH.

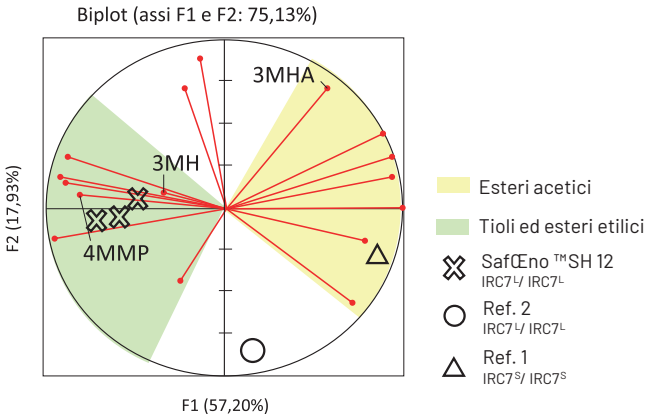
> La specifica attività enzimatica di questo ceppo permette un'alta liberazione del 4MMP che conferisce ai vini aromi tiolici freschi riconducibili a note di bosso. Nelle uve dove sono invece abbondanti i precursori del 3MH, SafŒno™ SH 12 riesce a rivelare efficacemente questo aroma e a convertirlo nella forma acetilata (3MHA) più volatile, donando ai vini aromi agrumati di pompelmo e di frutta tropicale come il frutto della passione.

> La buona produzione di esteri etilici permette inoltre di intensificare la percezione degli aromi tiolici grazie all'effetto sinergico di questi due gruppi di aromi. SafŒno™ SH 12 produce, inoltre, bassissime quantità di acetati che possono mascherare l'espressione degli aromi tiolici.

> Il basso consumo di acido malico e l'ottima capacità di conservare la naturale freschezza dei mosti permettono, infine, di valorizzare la tensione e la purezza dei vini.

La liberazione del 4MMP dipende dalla presenza di una specifica ß-liasi codificata dal gene IRC7. Questo gene in natura è presente in due conformazioni: lunga (IRC7 ^{L}) e corta (IRC7 ^{S}). Affinché la ß-liasi sia correttamente funzionante, il ceppo di lievito deve presentare nel suo genoma due copie della versione lunga del gene (IRC7 ^{L} /





SafŒno™ SH 12 è stato selezionato tra quasi 300 ceppi di *S. cerevisiae* proprio per la presenza di due coppie della versione lunga di questo gene che permettono un'ottima liberazione del 4MMP. Oltre a questo, SafŒno™ SH 12 dimostra una migliore liberazione degli aromi tiolici rispetto ad altri lieviti IRC7 ^{L} / IRC7 ^{L} , per una migliore capacità di internalizzazione dei precursori. Inoltre, questo lievito produce buone quantità di esteri etilici che esercitano un effetto sinergico sulla percezione degli aromi tiolici oltre che pochi esteri acetici che, al contrario, ne mascherano la percezione.

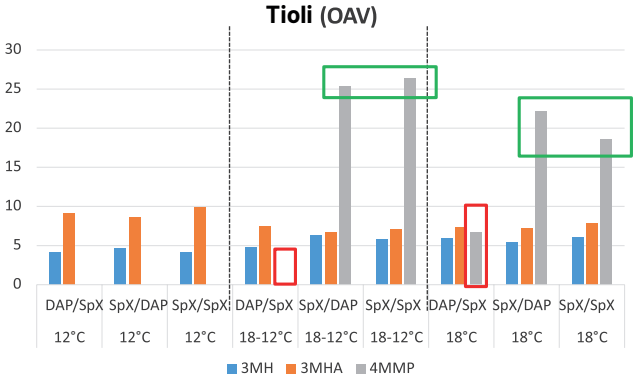


Linee guida per ottimizzare l'espressione dei Tioli:

Temperature
Regime
12°C costanti
3 giorni a 18°C gradi poi a 12°C
18°C costanti

Programma nutrizione	
All'inoculo del lievito	**Circa a un 1/3 della fermentazione alcolica**
DAP	SpringFerm ™ Xtrem
SpringFerm ™ Xtrem	DAP
SpringFerm ™ Xtrem	SpringFerm ™ Xtrem

E' possibile modulare l'espressione tiolica del ceppo SafŒno™ SH 12 variando la temperatura di fermentazione, la tipologia di nutriente e il momento della sua aggiunta.



- **Massimo rilascio di 4MMP in fermentazioni condotte secondo gradiente di temperatura (18°C per i primi tre giorni, chiusura a 12°C).**

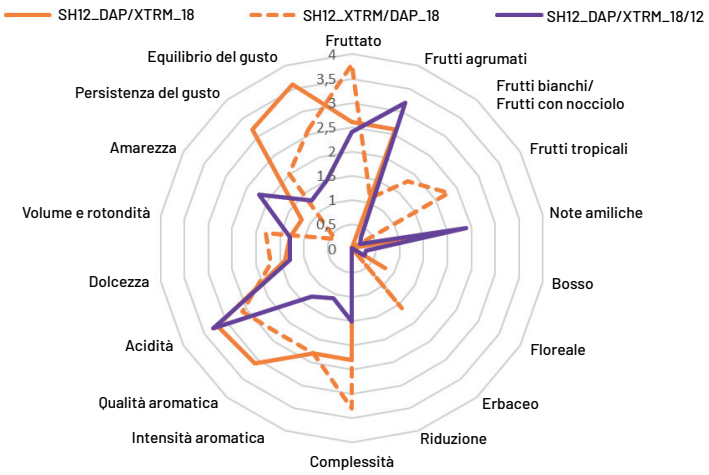
I tioli vengono liberati nei primi giorni di fermentazione e la ß-liasi lavora in modo più efficace a temperature più elevate. Temperature troppo basse rendono poco efficace la liberazione, temperature elevate per tutta la fermentazione favoriscono invece la perdita di aromi per volatizzazione.

- **Massima liberazione di 4MMP quando SpringFerm™ Xtrem viene aggiunto a inizio fermentazione.**

L'impiego di un autolisato totale ricco in amminoacidi all'inizio della fermentazione, facilita l'ingresso dei precursori tiolici all'interno della cellula

- Le diverse condizioni di fermentazione hanno un impatto significativo sul profilo sensoriale del prodotto finale. Temperatura di fermentazione e gestione della nutrizione permettono di modulare il metabolismo di SafŒno™ SH 12.

La combinazione di SpringFerm™ Xtrem ad una fermentazione condotta secondo gradiente di temperatura, permette di massimizzare la liberazione dei precursori tiolici, in particolare del 4MMP.



SafOEno™ SH12 e SpringFerm™ Xtrem per vini bianchi e rosati tiolici, freschi ed espressivi.

> Fermentazione pulita e regolare
> Alto rilascio di precursori tioli con note fresche, agrumate e di frutta tropicale
> Buona produzione di esteri etilici e scarsa produzione di esteri acetati ad azione mascherante
> Mantenimento della sensazione di acidità