

 **IL LIEVITO PER LE CONDIZIONI DIFFICILI!**



SafCEno™ BC S103



COMPOSIZIONE

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

ORIGINE

SafCEno™ BC S103, è stato selezionato per le sue eccellenti caratteristiche fermentative e la resistenza alle condizioni più difficili che si possono presentare durante la fermentazione.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

| | |
|------------------------------------|--|
| Capacità Fermentativa | <ul style="list-style-type: none">- Eccellente prevalenza nel mosto- Ampio range di temperatura di fermentazione: 10-35°C- Eccellente assimilazione del fruttosio- Ottima tolleranza all'alcool fino a 18% vol./vol.- Basso fabbisogno di nutrizione azotata. |
| Caratteristiche metaboliche | <ul style="list-style-type: none">- Resa zucchero/alcool: 16,2 g/L per 1% vol./vol.- Nessuna produzione di composti solforati- Bassa produzione di schiuma- Bassa produzione di alcoli superiori- Bassissima produzione di acidità volatile inferiore a 0.2 g/L in acido acetico |

CONSIGLI D'USO

▪ Per assicurare fermentazioni in condizioni difficili:

SafCEno™ BC S103 è adatto a tutti i tipi di mosti ad alto potenziale alcolico, molto limpidi e con dosi elevate di SO₂.

▪ Per rispettare la tipicità varietale:

SafCEno™ BC S103 rende le note varietali più intense esaltando le caratteristiche del terroir. Si è rivelato particolarmente indicato per gli Chardonnay freschi e puliti.

▪ In condizioni critiche:

Grazie alla sua resistenza all'alcool, (18%) e alla SO₂, **SafCEno™ BC S103** è particolarmente indicato per le riprese di fermentazione anche in presenza di zuccheri e SO₂ elevati. In questo caso consultare il nostro protocollo per le fermentazioni bloccate.

▪ Per la spumantizzazione:

Per le sue caratteristiche tecnologiche, **SafCEno™ BC S103** può essere utilizzato in seconda fermentazione sia essa realizzata in bottiglia secondo il metodo tradizionale o in autoclave

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

The obvious choice for beverage fermentation    



MODALITA' D'USO



Il know-how del gruppo 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 per evitare o rompere eventuali grumi e attendere 20 minuti. Trasferire nel serbatoio il lievito reidratato, tramite rimontaggio all'aria.

Inoculo diretto:

Versare il lievito direttamente nel mosto (1:10, possibilmente direttamente sulla sommità del serbatoio o durante il riempimento dello stesso). Per i mosti bianchi e rosati si raccomanda di effettuare la pulizia delle fecce grossolane tramite decantazione o altri sistemi di pulizia. Omogeneizzare il lievito alla massa tramite rimontaggio.

DOSAGGIO

Vini tranquilli bianchi e rossi: 10 a 20 g/hl

Fermentazione in barriques: utilizzare metà dose per una fermentazione regolare senza innalzamenti repentini della temperatura.

Ripresa della fermentazione: 30 a 40 g/hl

Spumantizzazione: 15 a 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 3 (tre) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 4 (quattro) 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.