

 Pour une expression optimale des arômes variétaux

**SafCEno™ UCLM S325**



## INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

## ORIGINE

La souche **SafCEno™ UCLM S325** a été sélectionnée par l'Université de Castilla La Mancha pour sa capacité à renforcer la structure des vins blancs tout en optimisant l'expression de leur typicité.

## CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

### Aptitudes

#### fermentaires :

- Départ rapide en fermentation
- Bon pouvoir de fermentation sur des moûts bien débourbés
- **Tolérance à l'alcool: non recommandée au dessus de 13% vol/vol sans nutrition adaptée.**
- **Forte exigence en azote.** Dans un moût dont l'azote assimilable est compris entre 150 et 180mg/L, cette souche nécessite au moins 2 apports azotés (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm™ 24-48 heures après inoculation et 10g/hl de DAP et Springferm™ entre tiers et mi-fermentation)
- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.
- Température de fermentation : de 12 à 35°C.

### Caractéristiques

#### métaboliques :

- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.
- Faible production d'acidité volatile, de SO<sub>2</sub> et d'acétaldéhyde (inférieure à 24 mg/L)
- **Forte production de glycérol : 10 g/l**
- **Activité β-glycosidase permettant l'exaltation du potentiel aromatique des cépages terpéniques**

## SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

### ▪ Pour les vins blancs manquant de structure

Fortement productrice de glycérol, cette souche apporte de la structure aux cépages légers et peu aromatiques. (Airen, Trebbiano, Chardonnay)

### ▪ Pour les cépages aromatiques

Son activité β-glycosidase favorise la **libération des arômes variétaux de type terpénique** (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, Viognier, Pinot Gris, Malvasia, Alvarinho, Loureiro) mais la souche **SafCEno™ UCLM S325** donne également de **très bons résultats sur des cépages très aromatiques** type Sauvignon Blanc, Sémillon.

Au-delà de 13% vol./vol., le métabolisme de la **SafCEno™ UCLM S325** peut être perturbé. Sa résistance à l'alcool diminue. Elle est donc très adaptée pour la production de Vins Doux Naturels.

Pour une vinification au-delà de ce degré, l'emploi de la **SafCEno™ UCLM S325** puis de la **SafCEno™ BC S103** peut s'avérer bénéfique pour garder le potentiel aromatique du cépage tout en achevant correctement la fermentation.

\* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5<sup>th</sup> edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation    



## UTILISATION

- Verser délicatement la quantité de levures sélectionnées désirée dans **10 fois leur poids en eau à 30-35°C dans un large récipient**. Veiller à recouvrir toute la surface de l'eau afin de former une **fine pellicule de levures**.
- **Laisser reposer 20 minutes**.
- **Homogénéiser avec soin** pour achever la réhydratation des levures en évitant la formation de grumeaux.
- **Incorporer progressivement du moût provenant de la cuve à ensemer afin de doubler le volume de la suspension de levure** tout en agitant le mélange de façon à ce que **la température du levain diminue et la phase d'activation des levures démarre**.
- **Laisser reposer 10 minutes**.
- Homogénéiser et incorporer le levain dans la cuve de fermentation **lors d'un remontage aéré**.

## DOSES D'EMPLOI

**Vins tranquilles** : 20 g/hl à 30g/hl

**Dans le cadre d'un moût à fort degré potentiel** : 20g/hl + 20g/hl de SafCEno™ BC S103 à mi-fermentation (avec acclimatation préalable)

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (Poids net total du carton: 10 kg)

Caisse-outre de 10 Kg (Poids net total: 10 kg)

## GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

**Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.**

**Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.**

*Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.*