

 Souche cryophile pour les vins rouges et rosés, nouveaux ou à boire jeunes !



SafCEno™ STG S101



INGREDIENTS

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

ORIGINE

La souche **SafCEno™ STG S101** a été sélectionnée dans le Beaujolais pour sa forte production d'esters à basse température.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- | | |
|--|--|
| Aptitudes fermentaires : | <ul style="list-style-type: none">▪ Départ en fermentation rapide▪ Fermentation constante et régulière, à partir de 8°C▪ Exigence en azote moyenne :<ul style="list-style-type: none">○ Entre 150 et 180 mg/L d'azote assimilable, nécessité au minimum d'un apport de 20 g/hl de Springferm™ et 20 g/hl de DAP à l'inoculation. Suivi si possible d'un autre apport de 10 g/hl de Springferm™ et 10 g/hl de DAP, entre tiers et mi-fermentation.▪ Bonne résistance à l'alcool |
| Caractéristiques métaboliques : | <ul style="list-style-type: none">▪ Rendement sucre/alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol▪ Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0,18 g/L)▪ Très faible production de SO₂▪ Faible production d'alcools supérieurs▪ Excellente capacité d'autolyse, ce qui favorise la fermentation malolactique▪ Forte production d'esters |

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Pour les vins rouges primeurs et les vins rosés**

Le comportement cryophile de la **SafCEno™ STG S101** en fait une levure extrêmement sûre pour des vinifications à 8-10°C, en blanc, rouge ou rosé. Cette souche est d'ailleurs recommandée pour des moûts ayant subi une **macération pré-fermentaire à froid**.

La **SafCEno™ STG S101** développe des **arômes fuités (esters fermentaires notamment) et floraux** qui en font la levure idéale pour les **vins primeurs** rouges issus de macération carbonique ou de thermovinification et **les rosés**. Les vins obtenus sont agréablement frais et légers.

De par son origine, la **SafCEno™ STG S101** convient particulièrement bien au Pinot Noir et au Gamay ainsi qu'à tout autre cépage rouge léger destiné à élaborer des vins à rotation rapide (Tempranillo jeune, Sangiovese, Cinsault, Pinotage, Grenache).

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

The obvious choice for beverage fermentation    



UTILISATION



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.**

Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

- **En inoculation directe:**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût. Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Il est également possible d'ensemencer le moût directement dans la cuve de fermentation en prenant soin d'homogénéiser la totalité du volume à l'aide d'un remontage aéré.

- **Avec réhydratation préalable :**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

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 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 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.