

 Pour de grands vins rouges structurés

SafCEno™ UCLM S377



INGREDIENTS

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

ORIGINE

La souche **SafCEno™ UCLM S377** a été sélectionnée par l'Université de Castilla la Mancha pour sa capacité à produire des vins rouges de garde très structurés.

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires :

- Départ en fermentation rapide
- **Cinétique fermentaire assez lente**
- **Consommation totale des sucres**
- Pouvoir alcoogène : 14-15 % vol./vol.
- Température de fermentation : de 16 à 35°C. Cette souche est **sensible aux brusques changements de température, elle nécessite des conditions de fermentation régulières.**
- **Exigence en azote forte** : Dans un moût dont l'azote assimilable est compris entre 150 et 180 mg/L, cette souche nécessite au moins 2 apports azotés (20 g/hl DAP + 20 g/hl Springferm™ à l'inoculation et 20g/hl de DAP et Springferm™ entre tiers et mi-fermentation)
- **Forte résistance au SO₂**

Caractéristiques métaboliques :

- Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.
- Faible production d'acidité volatile (< 0,25 g/L) et d'acétaldéhyde (< 28 mg/L)
- Absence de production de composés soufrés
- **Importante production de glycérol : 10 g/L**

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Pour les cépages rouges de type Méditerranéen**

La souche **SafCEno™ UCLM S377** a été sélectionnée pour son respect de la typicité du terroir et du cépage. Elle permet notamment d'exalter les caractéristiques variétales des **Syrah, Mourvèdre, Tempranillo et Grenache**, des cépages gorgés de soleil.

- **Pour les vins rouges premium**

La **SafCEno™ UCLM S377** donne d'excellents résultats pour l'obtention de vins corsés mais équilibrés. **Sa cinétique fermentaire assez lente** convient bien aux vins subissant **une macération fermentaire de plus de 10 jours** permettant au vinificateur d'élaborer un vin finement structuré. En effet, au cours de la fermentation, la **production progressive d'alcool favorise une bonne extraction polyphénolique.**

Les vins obtenus présentent une excellente aptitude au **vieillessement** (Tempranillo de Crianza, Cabernet Sauvignon, Syrah) et possèdent un **volume en bouche important** grâce à la forte production de glycérol de la **SafCEno™ UCLM S377.**

* 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

- 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

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.