


**Pentru vinuri roșii structurate, cu culoare intensă**

**SafEno™ HD S62**

## INGREDIENTE

Drojdie (hibrid *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsificator: E491 (monostearat de sorbitan)

## ORIGINE

**SafEno™ HD S62** provine din hibridizarea a două tulpini Lesaffre, cu scopul de a combina cele mai bune caracteristici ale acestora pentru a favoriza extracția și stabilizarea polifenolilor, plus rezistența la condiții dificile de fermentație pentru vinurile roșii premium cu o perioadă lungă de maturare.

## CARACTERISTICI

### Abilități de fermentație

- Demarare rapidă a fermentației
- CINETICĂ rapidă
- Bună toleranță la alcool: > 15% vol./vol.
- Temperatură optimă de fermentație: 17-24°C (63-75°F)
- O bună asimilare a fructozei
- Necesitar mediu-scăzut de azot direct asimilabil:
- Consum intens de acid malic

### Caracteristici metabolice

- O extracție deosebit de intensă a polifenolilor, cu o foarte bună
  - stabilizare a culorii
  - reactivitate la tanini
- Combinație SO<sub>2</sub> scăzută
- Producție mică de alcooli superiori și esteri

## SUGESTII DE UTILIZARE

### ▪ Vinuri roșii premium cu maturare îndelungată

Favorizând extracția polifenolilor (antociani și taninuri) pe parcursul fermentației alcoolice, **SafEno™ HD S62** se recomandă în special pentru **vinurile structurate, cu o culoare intensă**. Tulpina produce vinuri cu **o culoare stabilă (pigmenți de culoare violaceu), cât și taninuri foarte reactive cu o buna polimerizare pentru un potențial de maturare îndelungată**, în special în butoaie.

Abilitatea sa de a consuma acid malic poate fi crucială pentru **desavarsirea fermentației malolactice fără probleme, chiar și în condiții nefavorabile** (conținut ridicat de polifenoli) sau în cazul vinurilor albe premium.

### ▪ Respectarea tipicitatii varietale

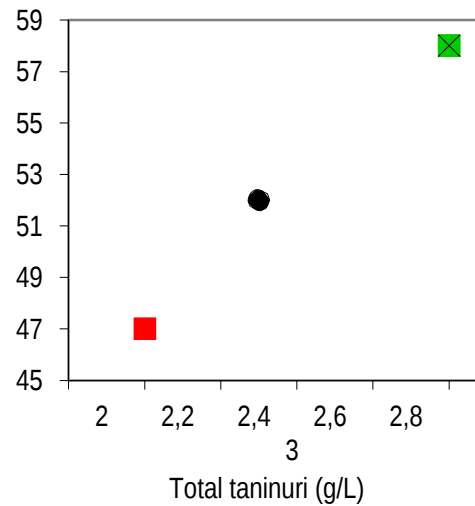
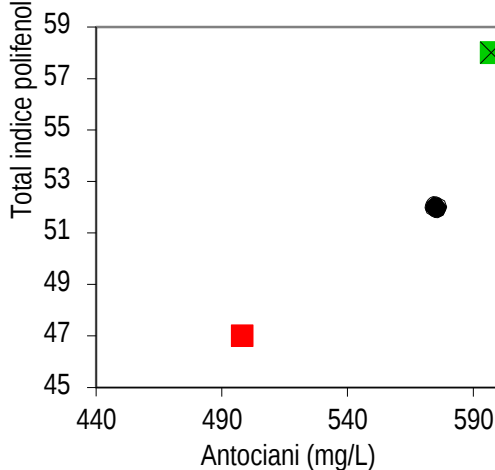
**SafEno™ HD S62** este caracterizată de o producție scăzută de alcooli superiori și de esteri, **crescând în același timp intensitatea aromatică finală**. Tulpina va ajuta la producția de **vinuri roșii foarte elegante cu o culoare intensă, respectând aromele varietale, din soiuri precum Premium Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Sangiovese, Grenache...**

The obvious choice for beverage fermentation    



## TEST

Merlot, Bordeaux 15% v/v, 15 zile de macerare post-fermentație



● Tulpină de referință S62  
 ■ BC S103  
 ■ HD

Tulpina **SafEno™ HD S62** a fost selectată pentru abilitatea sa de a favoriza extracția polifenolilor.

## UTILIZARE



Know-how-ul Lesaffre și îmbunătățirea continuă a procesului său de producție a drojdiei au dus la obținerea unor **drojdii uscate de calitate excepțională, rezistente la o gamă largă de utilizări, inclusiv la rece sau fără rehidratare, fără ca aceste condiții să le afecteze viabilitatea și profilul cinetic și/sau analitic.** Vinificatorii pot alege condițiile de utilizare adecvate nevoilor lor:

### Inoculare directă:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de must de cel puțin 10 ori greutatea sa (eventual direct la suprafața rezervorului sau în timpul umplerii rezervorului, după deburbare pentru vinuri albe și rosé). Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari. **Transferați cu o pompa, în mod deschis, imediat în rezervor** (sau omogenizați volumul rezervorului).

### Cu rehidratare inițială:

- Turnați drojdia la suprafața unei cantități de apă de 10 ori greutatea sa, la temperatura camerei. Amestecați încet pentru a evita producerea de aglomerari. **Așteptați 20 de minute și transferați cu o pompa, în mod deschis, imediat în rezervor.**

## DOZAJ

Vinuri albe și roșii linistite: 20 g/hl

## AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, cu o cantitate de 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 kg)

## GARANTIE

Procentul ridicat de substanța uscată din drojdiile noastre asigură o depozitare optimă în ambalaj original la o temperatură de maximum 20°C (pentru 3 ani) și 10°C pentru 4 ani.

Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

**Fiecare drojdie Fermentis® este dezvoltată în baza unei scheme de producție specifice și beneficiază de cunoștințele grupului Lesaffre, lider mondial în producția drojdiei. Acest lucru garantează cel mai ridicat nivel de puritate microbiologică și o activitate de fermentație maximă.**

*Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.*