



SafCEno™ EF 85



ACTIVE
DRY YEAST

RECOMANDAT PENTRU VINURI FINE ALBE CU AROME COMPLEXE

Ingrediente: Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulsificator: Monostearat de sorbitan(E/INS 491)

*According to « Revisiting the taxonomic synonyms and populations of *Saccharomyces cerevisiae* – Phylogeny, Phenotypes, Ecology and Domestication. » Pontes A., Hutzler M., Brito P.H. and Sampaio J.P., 2020 and « Genome Diversity and Evolution in the Budding Yeasts (*Saccharomycotina*). Genetics. » Dujon B.A., Louis E.J., 2017 ; 206(2):717-750.

Origine:

SafCEno™ EF 85 are originea în Valea Loarei (Franța) și provine dintr-un program de selecție realizat în parteneriat cu Institutul Francez al Viei și Vinului.

Caracteristici CEnologice:

Abilități fermentative:

- **Rezistență mare la inoculare mulțumită fenotipului tip Killer**
- Fază de lag scurtă spre medie, iar apoi cinetică rapidă și regulată
- Toleranță alcoolică bună: până la 15.5 % v/v
- **Interval larg al temperaturii de fermentare: 10-30°C (50-86°F)**
- Necesitar moderat de azot: Raport $\frac{\text{YAN (mg/L)}}{\text{Initial sugars (g/L)}} \geq 0.8$

Caracteristici metabolice:

- Consum scăzut de acid malic, deci retenție bune a acidității totale
- Producție medie a acidității volatile
- **Producție scăzută de H₂S și producție medie de SO₂**
- **Producție crescută de esteri etilici**
- Producție medie de esteri acetati, în special acetat de isoamil

Sugestii de utilizare

Mulțumită producției sale crescute de esteri etilici și a producției medii de esteri acetati, **SafCEno™ EF 85 aduce vinului note complexe și echilibrat fructate.**

De-a lungul a numeroase procese de vinificație ce au fost desfășurate în cadrul programului de selecție, **SafCEno™ EF 85 a demonstrat o performanță bună pentru multe soiuri albe**, începând de la cele mai neutre (Chardonay, Grenache blanc, Ugni blanc, etc.) până la cele mai aromate soiuri (Muscat, etc.), întotdeauna oferind un **profil aromatic bine apreciat de către degustători.**

Abilitate sa de a menține un nivel ridicat al acidității totale favorizează **un gust echilibrat și proaspăt**, SafCEno™ EF 85 fiind astfel ideala în producția vinurilor albe elegante, respectând diferitele arome varietale.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Analiză aromatică și senzorială:

Melon de Bourgogne (Valea Loarei – Franța), 12.14% v/v, temperatură constantă de fermentare de 18°C (64°F), pH 3.1. Ajustarea azotului asimilabil cu DAP la YAN (mg/L) / Initial sugars (g/L) = 0.98.

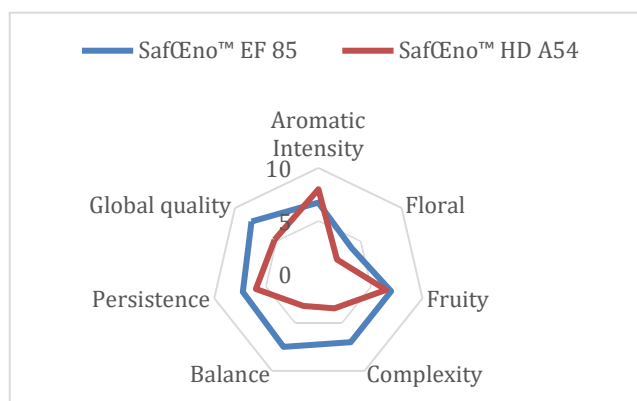


Fig. 1: Rezultatele degustării

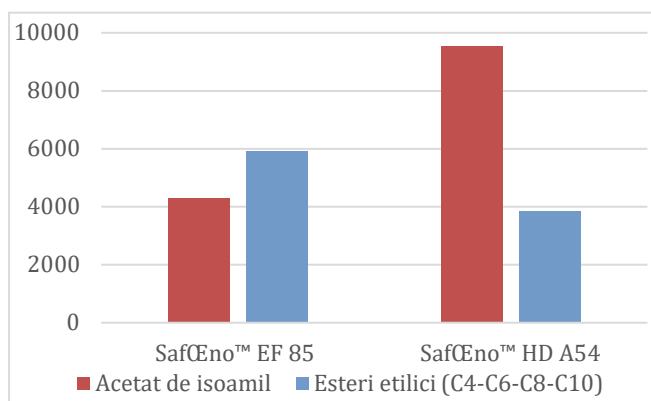


Fig. 2: Dozarea esterilor etilici și a acetatului de isoamil

Fig. 1 și 2.: **SafCEno™ EF 85** determină un profil fructat, complex și echilibrat prin creșterea concentrației de esteri etilici din vin comparat cu **SafCEno™ HD A54** care produce o cantitate mai mare de esteri acetati, rezultând într-un profil mai intens, dar mai puțin complex.

Utilizare: “Know-how-ul” Lesaffre și îmbunătățirea continuă a procesului de producție a drojdiei a generat o calitate excepțională a drojdiilor uscate, acestea fiind capabile să reziste la o gamă variată de utilizări, inclusiv la omiterea procesului de aclimatizare, frig sau fara condiții de rehidratare, fără ca viabilitatea sau profilul kinetic/analitic să fie afectate. Vinificatorii pot alege să folosească drojdia E2U™ în modul care se potrivește cel mai bine cerințelor acestora:



Inoculare directă: Inoculați cantitatea dorită de drojdie direct în mustul din vasul de fermentație, asigurând omogenizarea întregii cantități. În cadrul vinificației în alb sau rose, este ideal să presărați drojdia în vasul de fermentație la începutul transferului mustului din vasul de deburbare în cel de fermentație și asigurați astfel o omogenizare adecvată. Alternativ, se poate turna cantitatea de drojdie într-un volum de must în raport de 1:10 (drojdie:must). Amestecați pentru a evita formarea de cocoloașe. Transferați amestecul în vasul principal și continuați omogenizarea.

Cu rehidratarea în prealabil și potențială aclimatizare: Turnați cantitatea dorită de drojdie în apă (raport 1:10) cu temperatura între 15-37°C (59-98.6°F). Amestecați ușor pentru a definitiva rehidratarea drojdiei și pentru a evita formarea de cocoloașe. Lăsați amestecul în repaus timp de 20 minute și apoi transferați drojdia activată în vasul de fermentație. După rehidratare, puteți continua cu aclimatizarea prin adăugarea peste drojdia activată a unei cantități de must (1/2 din volumul drojdiei activate) și apoi lăsați amestecul în repaus timp de 10 minute. Repetați acest proces până când diferența de temperatură dintre vasul de fermentație și drojdia activă este mai mică de 10°C.

Dozare: Vinuri albe: 20 g/hl (1.67 lb/1,000 gal)

Ambalaj: Cutie de carton ce conține 20 de ambalaje-vacuum a 500g fiecare (Greutatea netă a cutiei 10kg). Cutie de carton ce conține un singur ambalaj-vacuum de 10kg (Greutatea netă a cutiei 10kg)

Depozitare și conformitate: Produsul trebuie să fie stocat/transportat în condiții uscate și protejat de lumina solară directă. Produsul poate să fie stocat/transportat la o temperatură ambiantă de sub 25°C pentru mai puțin de 6 luni fără a îi fi afectată performanța. Vârfuri de temperatură de până la 40 °C sunt permise pentru o perioadă limitată de timp (maxim 5 zile). Fermentis recomandă o stocare pe termen lung la o temperatură mai mică de 15°C

Fiecare drojdie Fermentis este dezvoltată sub o schemă specifică de producție și beneficiază de know-how-ul grupului Lesaffre, lider mondial în producția mondială de drojdie. Acest lucru garantează cea mai înaltă puritate microbiologică și maximul activității fermentative.

Informația furnizată de Fermentis este în scop informativ doar pentru personal profesionist.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION