

¡La cepa para condiciones extremas!



Safœno™ BC S103

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces bayanus**), agente emulsionante E491 (monoesterato de sorbitán)

ORIGEN

Safœno™ BC S103 ha sido aislada por sus excelentes propiedades fermentativas y gran resistencia a condiciones de vinificación extremas

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Excelente fuerza de implantación
- Amplio rango de temperaturas de fermentación: 10 °C - 35 °C
- **Excelente asimilación de fructosa**
- **Muy buena tolerancia al alcohol: hasta 18% vol./vol.**
- **Bajos requerimientos de nitrógeno**

Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,2 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
- No produce compuestos azufrados
- Baja producción de espuma
- Baja producción de alcoholes superiores
- Producción de acidez volátil inferior a 0,20 g/l

APLICACIONES SUGERIDAS

▪ Para asegurar fermentaciones en condiciones difíciles:

Safœno™ BC S103 se adapta a todo tipo de mostos, tales como aquellos con alto potencial alcohólico, muy clarificados o con elevadas dosis de SO₂.

▪ Respeto de la tipicidad varietal

Safœno™ BC S103 enaltece las características varietales y contribuye a la producción de vinos finos con tipicidad de su terruño. Se recomienda particularmente para la obtención de vinos Chardonnay frescos y limpios.

▪ Tratamientos curativos

Debido a su alta resistencia al alcohol (18% vol./vol.) y SO₂, la **Safœno™ BC S103** responde muy bien al ser empleada para reiniciar fermentaciones (con alto grado alcohólico y contenido de SO₂). Consultar nuestro protocolo Fermentis® para reiniciar fermentaciones paralizadas.

▪ Para toma de espuma / prise de mousse

Por sus características técnicas, **Safœno™ BC S103** puede ser utilizada en fermentaciones secundarias, ya sea en botellas, según el método tradicional, o en tanques (en este último caso es preferible la **Safœno™ VR 44**).

De acuerdo a "The Yeasts, A Taxonomic Study" 5ta edición, C.P. Kurtzman, J.W. Fell y T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation   



UTILIZACIÓN

- ☞ Colocar en un tanque amplio, un volumen de **agua equivalente a 10 veces el peso de la levadura a resuspender, a una temperatura de 30 – 35 °C. Esparcir la levadura suavemente sobre el agua, prestando atención en formar una capa fina y homogénea** sobre la superficie.
- ☞ **Dejar reposar durante 20 minutos.**
- ☞ **Mezclar suavemente** hasta completar la rehidratación, para evitar la presencia de grumos antes de la fase de aclimatación.
- ☞ **En forma progresiva y con agitación, agregar mosto del tanque de fermentación al inóculo, hasta duplicar su volumen.** La temperatura del inóculo irá descendiendo gradualmente, dando lugar a la activación de la levadura.
- ☞ **Dejar descansar por 10 minutos.**
- ☞ Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, **utilizando un proceso de remontaje con aireación.**

DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos, blancos y tintos: 10 a 20 g/hl

Fermentación en barricas: Adicionar la levadura en dos partes, para permitir una fermentación regular, sin generar importantes incrementos de temperatura.

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

Toma de espuma / Prise the mousse: 15 a 40 g/h

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 paquete envasado al vacío de 10 kg (Peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

El elevado contenido de materia seca del producto, asegura una conservación óptima en su embalaje original, a una temperatura que no sobrepase los 20 °C (durante 3 años), o 10 °C para un almacenamiento extendido (4 años).

Fermentis® garantiza la conformidad del producto respecto a lo establecido en el **Codex Enológico Internacional** hasta la fecha límite recomendada para su uso, mientras el producto permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Todas las levaduras Fermentis® son elaboradas bajo un esquema de producción específico, de acuerdo al “know-how” del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Esto garantiza la más alta pureza microbiológica y actividad fermentativa.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos sobre producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis®, Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.