

 The ideal strain for aromatic white and rosé wines



**SafCEno™ CK S102**

## INGREDIENTES

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

## ORIGEN

**SafCEno™ CK S102** ha sido seleccionada en la región del Valle del Loira a partir del cepaje Sauvignon Blanc, por su capacidad de resaltar el perfil aromático de vinos blancos en condiciones difíciles de vinificación.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Características fermentativas:**
- Excelente fuerza de implantación gracias a su fenotipo Killer
  - Fase latencia corta y fermentación rápida (en 10 días a 15°C)
  - **Fermenta a partir de los 8°C**
  - **Fermentación completa, aún sobre mostos muy clarificados (<50 NTU)**
  - Resistencia al alcohol: 14,5% vol./vol.
  - **Alta demanda de nitrógeno:** Para mostos conteniendo entre 150 y 180 mg/l de nitrógeno asimilable, ésta cepa requiere al menos dos aportes de nitrógeno (20 g/hl de DAP + 20 g/hl de Springferm™ al momento de la inoculación y 20 g/hl de DAP o Springferm™ entre el primer tercio y la mitad de la fermentación), para minimizar riesgos de desviaciones organolépticas (reducción)
- Características metabólicas:**
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,3 g/l por grado alcohólico (vol./vol.)
  - Baja producción de acidez volátil (inferior a 0,24 g/l)
  - **Muy buena capacidad de liberar tioles volátiles**
  - Producción elevada de ésteres
    - Entre 10 y 12°C: producción de aromas **tropicales, tipo mango, ananá/piña**
    - Entre 16 y 18°C: producción de aromas **cítricos, principalmente pomelo**
  - **SafCEno™ CK S102** no es recomendada para uvas recientemente tratadas con sulfato de cobre, por su tendencia a producir SO<sub>2</sub> en presencia elevada de residuos de azufre.

## APLICACIONES SUGERIDAS

### ▪ Contribución al perfil organoléptico de cepajes aromáticos

**SafCEno™ CK S102** promueve la expresión de tioles frutales en cepajes aromáticos, como el **Chenin, Gros y Petit Manseng, Sauvignon Blanc y Semillon**. Esta ventaja la convierte también en una buena selección para obtener rosados varietales de gran delicadeza aromática, resultantes de cepas como el **Cabernet Sauvignon, Garnacha, Malbec, Merlot o Tempranillo**. También refuerza el potencial aromático de las uvas terpénicas, como el **Moscatel, Gewürztraminer, Riesling y Torrontés**.

### ▪ Valorización de cepas neutras

Debido a la elevada producción de ésteres, **SafCEno™ CK S102** es una selección ideal para valorizar cepajes neutros para obtener vinos blancos y rosados afrutados con diferentes perfiles aromáticos, dependiendo de la temperatura de fermentación. Cuando es utilizada en cepajes como el **Airén, Chardonnay, Ugni Blanc, Verdejo**, etc., favorece la obtención de vinos intensos y con frescura aromática. **También es ideal para producción de “Vinho Verde”**.

Los mejores resultados con **SafCEno™ CK S102** se obtienen en combinación con **Springarom®**, que es una levadura inactiva rica en antioxidantes.

*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



El know-how del grupo Lesaffre y la continua mejora del proceso productivo, ha llevado a la obtención de una **calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir un rango amplio de uso, incluida la rehidratación en frío o directamente saltar el proceso, sin afectar la viabilidad, cinética y/o perfil analítico.**

Los enólogos pueden elegir las condiciones de utilización que mejor se acomoden a sus necesidades, por ejemplo:

### ☞ Con rehidratación previa:

- Colocar en un tanque, **una cantidad de agua a temperatura ambiente equivalente a 10 veces el peso de la levadura** a resuspender. Agregar la levadura sobre su superficie y mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y disolver los que se formen. **Esperar 20 minutos y transferir a un tanque a través de remontaje con aireación.**

### ☞ Inoculación directa:

- Agregar el fermento seco sobre la superficie de un volumen de mosto equivalente a **10 veces el peso de la levadura** (se puede también realizar en forma directa por la parte superior del tanque o durante el llenado del tanque, luego de la clarificación de los mostos blancos o rosados). Mezclar suavemente para evitar o disgregar los grumos. **Transferir inmediatamente al tanque vía un remontaje con aireación** (o por homogenización del volumen de mosto en el tanque).

## DOSIFICACIÓN

Vinos tranquilos: 20 g/hl

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl

## 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.*