



LA souche des conditions extrêmes !



Safœno™ BC S103

INGREDIENTS

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

ORIGINE

La souche **Safœno™ BC S103** a été sélectionnée sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa très grande résistance aux conditions de vinification extrêmes.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- Excellente force d'implantation
- Large spectre de températures de fermentation : 10 - 35 °C
- **Très bonne assimilation du fructose**
- **Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% vol./vol.**
- **Faibles besoins azotés**

Caractéristiques métaboliques

- Rendement sucre / alcool : 16,2 g/l pour 1% vol./vol.
- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile inférieure à 0,2 g/L

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Sécuriser les fermentations en conditions difficiles**

La **Safœno™ BC S103** est adaptée à tout type de moûts à fort degré potentiel, très clarifiés ou contenant des doses de SO₂ élevées.

- **Respecter la typicité variétale**

La **Safœno™ BC S103** amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir. Elle se révèle particulièrement adaptée pour des Chardonnay au profil net et frais.

- **En curatif**

Du fait de sa forte résistance à l'alcool (18%) et au SO₂, la **Safœno™ BC S103** est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO₂ élevés). Se référer au protocole Fermentis® pour redémarrer une fermentation arrêtée.

- **Pour la prise de mousse**

De par ses caractéristiques techniques, la **Safœno™ BC S103** peut être utilisée en seconde fermentation, qu'elle soit réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle ou en cuve close (préférée dans ce dernier cas là à la **Safœno™ VR44**).

* 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 du robinet 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 ensemercer 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 blancs et rouges : 10 à 20 g/hl

Fermentation en barrique : diviser le taux d'inoculation par 2 pour permettre une fermentation régulière sans générer une hausse trop importante de la température.

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Caisse-outre de 10 kg sous vide (Poids net total du carton : 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 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 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.