



INGREDIENTS

Levure (Hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces bayanus*), Emulsifiant : E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

SafCEno™ HD A54 est issue d'un programme d'hybridation mené par la R&D Lesaffre. L'objectif de cette sélection est de surexprimer les esters / alcools supérieurs floraux et fruités tout en garantissant un profil fermentaire net pour les vins jeunes à structure légère.

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- **Excellente force d'implantation grâce à son phénotype Killer**
- Latence modérée et cinétique régulière, moyenne à rapide
- **Bonne tolérance à l'alcool : jusque 15% v/v**
- **Température optimale de fermentation: 12-25° C**
- Bonne assimilation du fructose
- Besoins modérés en azote assimilable : ratio $\frac{\text{Nass (mg/L)}}{\text{Sucres initiaux (g/L)}} \geq 0,8$

Aptitudes métaboliques

- Très faible consommation d'acide malique et maintien d'une acidité totale du vin élevée
- Production moyenne à élevée de glycérol
- **Très faible production d'acidité volatile** et d'acétaldéhyde
- Production modérée de H₂S et **très faible production / combinaison de SO₂**
- **Production très élevée de 2-phényléthanol et d'acétate d'isoamyle**
- Libération importante de beta-damascénone

SUGGESTIONS D'APPLICATION

- **Pour des vins jeunes, technologiques marqués par d'intenses notes amyliques**

Grâce à sa production remarquablement élevée d'acétate d'isoamyle / alcool isoamylique et d'acétate de 2 phényléthyle / 2 phényléthanol, **SafCEno™ HD A54 confère aux vins des notes fruitées intenses évoquant la banane et la fraise, tout en renforçant la perception des notes florales.**

L'acétate d'isoamyle et la beta-damascénone produits par cette souche agissent comme exhausteur de goût et renforcent systématiquement **l'intensité aromatique du vin**, ce qui en fait un excellent choix pour **des bases d'assemblage**. Cette propriété permet également de **masquer les arômes verts** liés à des raisins vendangés en sous-maturité.

Sa capacité à maintenir une acidité totale élevée est intéressante pour garder un **bon équilibre entre acidité, amertume et sucrosité**, notamment dans le cas des vins blancs et rosés.

Grâce à sa très faible production de SO₂ et d'acidité volatile, cette souche montre une excellente compatibilité avec la **fermentation malolactique** dans le cas des **vins rouges primeurs** ou pour des **vins à faible teneur en SO₂**.

SafCEno™ HD A54 permettra au vinificateur d'apporter de la valeur ajoutée à des vins jeunes ou issus de cépages pauvres en précurseurs aromatiques.

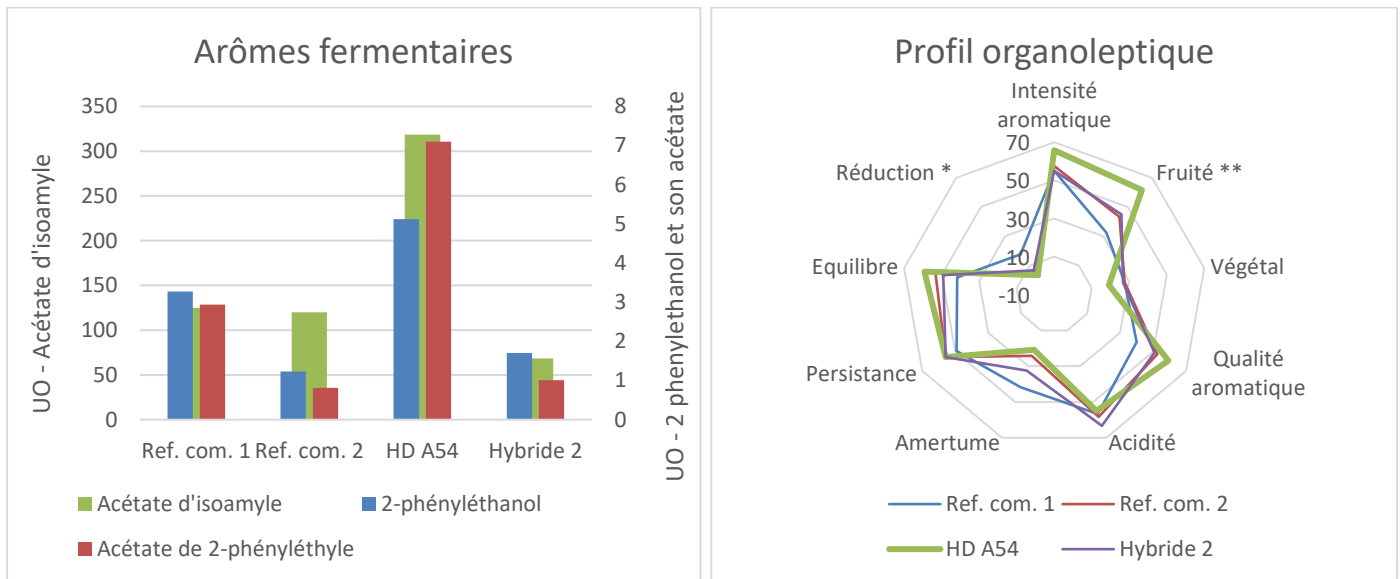
The obvious choice for beverage fermentation   



ESSAI

Melon de Bourgogne, Val de Loire, 12,2% v/v, Ajustement du ratio Nass/Sucres à 1 par ajout de DAP et ajustement de la turbidité (60 NTU) avec 30g/hl de SpringCell lors du levurage, température de fermentation constante à 18°C.

12 dégustateurs professionnels. (* significatif à 5%, ** 1%) UO: Unités d'Odeur (Seuil Concentration/Perception)



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.

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs, rosés et rouges tranquilles : 20 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g 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 DDM 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.

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

ENZYMES (*Règlement Vin Bio UE n°203/2012 : uniquement dans le cadre de la clarification*)

Composition	Produits Vinextase	Statut
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION Liquide & Poudre	AUTORISE en clarification
Pectinase Poudre	EXTASYM CRYSTAL (Poudre)	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM THERMO liquide & Poudre	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM MP liquide	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION ACTIVE +	AUTORISE en clarification

LEVURES SACCHAROMYCES

Composition	Produits Vinextase et Fermentis	Statut
L.S.A gamme Vinextase	Cassiopeae, Aquilae, Rosetta	AUTORISE
L.S.A. gamme Safoeno (Fermentis – groupe LESAFFRE)	BC S103, CK S102, STG S101, SC22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, VR44, HD S135, GV S107, CO 16 VR 44, HD S135, HD S62...)	AUTORISE

LEVURES NON SACCHAROMYCES

Composition	Produits Chr HANSEN	Statut
L.S.A gamme Viniflora (Chr Hansen)	Concerto, Prelude, FrootZen, Melody	AUTORISE

NUTRIMENTS ACTIVATEURS DE FA

Composition	Produits Vinextase et Fermentis	Statut
Phosphate diammonique + Thiamine	VIT AZOTE P	AUTORISE
Thiamine	THIAMINE	AUTORISE
Phosphate diammonique	PHOSPHATE DIAMMONIQUE	AUTORISE
Produits à base d'extraits protéiques de levure	SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINGCELL BIO, NUTRIMAX O, NUTRIMAX P, SPRINGCELL	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

BACTERIES LACTIQUES

Composition	Produits Chr HANSEN	Statut
Bactéries gamme Viniflora (Chr Hansen)	OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CiNE, NoVA, SPARTA	AUTORISE

PRODUITS DE COLLAGE

Composition	Produits Vinextase	Statut
Gamme NATURA : non allergène et d'origine végétale		
Protéines de pois	NATURA PRO	AUTORISE
Protéines de pois liquide + Acide citrique + Dioxyde de soufre	NATURA PRO LIQUIDE	AUTORISE
Protéine de pois + chitine / glucane (spécifique flottation)	NATURA CHITINE PRO	AUTORISE
Extrait protéique de pomme de terre	NATURA PAT	AUTORISE
Extrait protéique de levure	SPRINGFINNER	AUTORISE
Bentonite granule sodique activée	NATURA BENT P	AUTORISE
Bentonite poudre sodique activée	NATURA BENT G	AUTORISE
Autres Produits de collage autorisés – pouvant contenir allergènes et/ou produit		
Albumine d'œuf	ALBUMINE D'ŒUF	AUTORISE
Caséine + Bicarbonate de potassium	CASEINE	AUTORISE
Colle de poisson + Acide citrique + Métabisulfite de potassium	COLLE DE POISSON	AUTORISE
Dioxyde de silicium	GEL DE SILICE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	XTREM GEL FINE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	XTREM GEL MEDIUM	AUTORISE
Gélatine liquide + Acide citrique + Dioxyde de soufre	XTREM GEL FORTE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	FLOTTAGEL	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

TRAITEMENTS SPECIFIQUES : acidification, désacidification, traitement de la réduction

Composition	Produits Vinextase	Statut
Acide citrique	ACIDE CITRIQUE	AUTORISE
Acide lactique	ACIDE LACTIQUE	AUTORISE
Acide L(+) tartrique	ACIDE TARTRIQUE	AUTORISE
Bicarbonate de potassium	BICARBONATE DE POTASSIUM	AUTORISE
Stabilisant microbiologique d'origine fongique	MICROSAN	AUTORISE
Citrate de cuivre et bentonite	NOREDUX	AUTORISE

TRAITEMENTS SPECIFIQUES : Charbons oenologiques

Composition	Produits Vinextase	Statut
Charbon à usage oenologique	CHARBON ALPHA - granulé	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	DECOLOR PLUS - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	GEOS' TOP - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	CHARBON β (beta) - granulé	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	CHARBON HUMIDIFIE -poudre non pulvérulente	AUTORISE

TANINS

Composition	Produits Vinextase	Statut
Tanin gallique	TANEX GALA	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX STRUCTURE	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX A	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX GOLD	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX VX LIQUIDE 10-12-13-14-22	AUTORISE
Tanin de pépin raisin	TANEX PEPIN	AUTORISE
Tanin de kebracho	TANEX PRO	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

STABILISANTS & ANTIOXYDANTS

Composition	Produits Vinextase	Statut
Acide Ascorbique	ACIDE ASCORBIQUE	AUTORISE
Bitartrate de potassium	BITARTRATE DE POTASSIUM	AUTORISE
Métabisulfite de Potassium	METABISULFITE DE POTASSIUM	AUTORISE
Acide métatartrique indice 40	ACIDE METATARTRIQUE	AUTORISE
Bisulfite de Potassium à 60, 80, 100, 150, 180 g/l	BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18%	AUTORISE
Pastille de soufre (métabisulfite de potassium et bicarbonate de potassium)	SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	SAVERGOM	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	VEREK COLOR	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	VEREK STAB'COLOR	AUTORISE
Glace carbonique	GLACE CARBONIQUE (Linde)	AUTORISE

DERIVES BOIS

Composition	Produits Vinextase	Statut
Eclats de chêne non chauffés	NUANCE FRAICHEUR	AUTORISE
Eclats de chêne chauffés	NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE TORREFIEE	AUTORISE
Dominos	DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE
Inserts	INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE
Staves	STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

AGENTS FILTRANTS : PERLITES

Composition	Produits Vinextase	Statut
Perlite expansée	EXTRA FLOW 16 et 18	AUTORISE
Perlite expansée	MEDIA FLOW 30 et 50	AUTORISE
Perlite expansée	MAXI FLOW 40 et 45	AUTORISE

AGENTS FILTRANTS : DIATOMEES

Composition	Produits Vinextase	Statut
Terre de diatomée calcinée	CS0 – CS1 – CS3 – CS 07 – CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 – CS 60 – CS 100	AUTORISE

AGENTS FILTRANTS : PLAQUES FILTRANTES, MODULES LENTICULAIRES, CARTOUCHES

Composition	Produits Vinextase	Statut
Gamme Plaques Filtrantes 40 x 40 Vinextase	V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60	AUTORISE
Gammes Modules Lenticulaires Vinextase	ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300	AUTORISE
Gamme Cartouches Filtrantes Vinextase	SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Cette liste a été mise à jour le **22/02/2019**, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Aude Lehner
Responsable Qualité/sécurité

