

 Pour des vins intensément fruités

SafCEno™ HD A54



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.

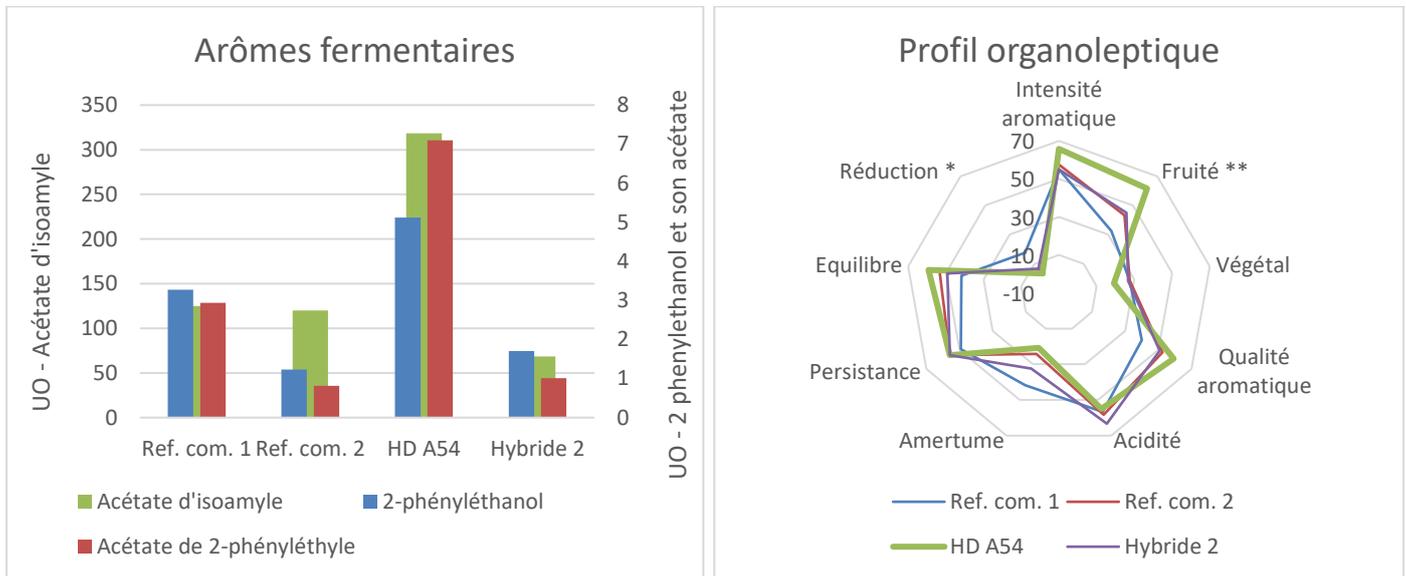
The obvious choice for beverage fermentation   



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
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

ENZYMES	BIO UE	NOP
EXTASYM CRYSTAL Poudre - EXTASYM CLARIFICATION Poudre*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 uniquement pour la clarification	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
EXTASYM THERMO Poudre *		
EXTASYM MP Poudre et EXTASYM Macération poudre *		
EXTASYM ACTIV PLUS (clarification, thermo) *		
EXTASYM CLARIFICATION liquide et MACERATION Liquide*		

LEVURES SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
Cassiopeae, Aquilae, Rosetta,	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
VR44*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
BC S103, CK S102, STG S101, SC22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, HD S135, GV S107, CO 16; SH12, VR44BIO, HD T18 HD A54, HD S62...	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

LEVURES NON SACCHAROMYCES	BIO UE	Statut
Vinifora Concerto, Prelude, FrootZen, Melody, Octave (Chr HANSEN)	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

Nutriments Activateurs de FA	BIO UE	NOP
VIT AZOTE P*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
THIAMINE PURE*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
PHOSPHATE DIAMMONIQUE*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
VINILIQUID*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
SPRINGCELL*, SPRINGAROM*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINGCELL BIO NUTRIMAX O, NUTRIMAX P, SPRINCELL COLOR, SPRINGCELL COLOR G2 SPRINGCELL MANNO, SPRING FINER	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

Bactéries Lactiques	BIO UE	NOP
VINIFLORA OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CINE, NoVA, SPARTA (toutes la gamme de Chr HANSEN)	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Produits de collage	BIO UE	NOP
NATURA PRO	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NATURA PRO LIQUIDE		
NATURA PAT		
NATURELLE BENT		
XTREM GEL FINE		
XTREM GEL MEDIUM		
XTREM GEL FORTE		
FLOTTAGEL		
ALBUMINE D'ŒUF		
CASEINE et CASEINATE DE K*	*NON AUTORISE	*NON AUTORISE
COLLE DE POISSON*		
GEL DE SILICE*		
NATURA BENT P*		
SUPERBENTON*		
NATURA BENT G*		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Acidification, désacidification, traitement réduction	BIO UE	NOP
ACIDE CITRIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE LACTIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE TARTRIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BICARBONATE DE POTASSIUM*	Conforme selon le règlement européen CE	*NON AUTORISE
MICROSAN et MICROSAN AT	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NOREDUX		
NOREDUX MANNO		

Charbons oenologiques	Produits Vinextase	NOP
CHARBON ALPHA granulé*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	non autorisé NOP (National Organic Program sauf comme adjuvant de filtration)
DECOLOR PLUS poudre*		
GRANDECO granulé*		
GEOS' TOP poudre*		
CHARBON β (beta) granulé*		
CHARBON HUMIDIFIE poudre non pulvérulente*		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

tanins	BIO UE	NOP
TANEX GALA*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	*NON AUTORISE
TANEX STRUCTURE		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
TANEX A		
TANEX GOLD		
TANEX 101VX tous grades 10-12-13-14-22		
TANEX ANTI OX vin rouge et vin blanc		
TANEX PEPIN		
TANEX PRO		

Produits de stabilisation et de conservation	BIO UE	NOP
ACIDE ASCORBIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BITARTRATE DE POTASSIUM		
METABISULFITE DE POTASSIUM*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	*NON AUTORISE
ACIDE METATARTRIQUE*		
BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18% *		
SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP
VEREK COLOR – SAVERGOM Gomme arabique liquide		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Dérivés du Bois	BIO UE	NOP
NUANCE FRAICHEUR	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE TORREFIEE		
DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		

Agents filtrants	BIO UE	NOP
Toute la perlite : MAXIFLOX 40, EXTRA FLOW 16, MF 18, MF45, MEDIA FLOW 30 et 50, etc...	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Toute la diatomée CS0 – CS1 – CS3 – CS 07 – CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 – CS 60 – CS 100		
Toutes les plaques vinextase et eaton V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60		
Tous les modules ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300 SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

La société SOUFFLET VIGNE certifie que les produits œnologiques cités dans cette liste peuvent être utilisés en vinification biologique

Selon la réglementation européenne : *annexe VIII bis Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater du règlement d'exécution n°2018/1584 (UE) de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.*

selon la réglementation américaine (USDA NOP): *annexe 7 CFR § 205.605 nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))*

La société SOUFFLET VIGNE certifie qu'au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nos produits œnologiques :

- ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. selon la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003
- ne sont pas produits à partir d'animaux clonés et ne contiennent pas de produits issus d'animaux clonés
- n'ont pas subi de traitement ionisant, ne sont pas irradiés, et ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du Gel de Silice vinextase
- ne contiennent pas et ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

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 09/03/2021, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Sandrine BERTY
Référente Qualité/Œnologie et Hygiène

