



# Collection CÉPAGE

## Sauvignon

**Levadura enológica**  
*Saccharomyces cerevisiae*

*Resalta el carácter varietal del Sauvignon.*

### Origen

Cepa n° L2868 seleccionada por ITV Nantes.

### Aplicación

La nueva cepa Collection Cépage Sauvignon® ha sido seleccionada para extraer el máximo potencial de la variedad Sauvignon.

Esta cepa tiene una capacidad de liberación de los tioles (3MH y 4MMP) conocidos por sus importancias en el perfil aromático de los vinos de Sauvignon: yema de casis, cítricos...

Esta cepa mejora el volumen de los vinos de Sauvignon y como consecuencia contribuye al buen equilibrio de los vinos.

Su capacidad de fermentación supera la de las mejores cepas específicas para Sauvignon.

### Propiedades enológicas

#### ■ Cinética de fermentación

- Fase de latencia corta, cinética regular.

#### ■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16.2 g de azúcar para 1% alcohol.

#### ■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: de 12 hasta 25 °C.  
- Tolerancia al alcohol: 15 %.  
- Baja producción de espuma.

#### ■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media, 6 a 8 g/l.  
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0.2 g/l.  
- Producción de SO<sub>2</sub> media.

■ Intervalo de temperatura de fermentación entre 16 y 18 °C resulta en la liberación óptima de tioles aromáticos.

■ Favorezca los aromas verdes del Sauvignon.

■ Mejora el volumen en boca.

■ Fenotipo: K2 tipo killer.

### Dosis de empleo

Collection Cépage Sauvignon® contiene 10 mil millones de células activas secas por gramo.  
Dosis recomendada: 20 g/hl.

### Envasado

Collection Cépage Sauvignon® viene envasada al vacío en paquetes de 500 g.  
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

**DSM Food Specialties**

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands  
TRN 27235314

[www.dsm-oenology.com](http://www.dsm-oenology.com) / [www.dsm-foodspecialties.com](http://www.dsm-foodspecialties.com)

Unlimited. **DSM**

# Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

## Protocolo de rehidratación



Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

## Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



## Gestión de la fermentación



Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR