

Levadura natural seleccionada.

Para la elaboración de vinos tintos de alta gama, complejos, intensos et armoniosos particularmente adaptada al proceso de maceración pré-fermentativa en frío (MPF).



Nuevo procedimiento de producción, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.

--- CAMPO DE APLICACION ---



Seleccionada por el Laboratorio Burgundia Oenologie, **VITILEVURE 3001 YSEO** está especialmente indicada par la elaboración de vinos tintos intensos, complejos y armoniosos Contribuye a una buena extracción de la materia, con unos taninos sedosos, y riqueza en boca, asegurando al mismo tiempo la preservación de la frescura y la expresión del afrutado.

VITILEVURE 3001 YSEO presenta todas las características para adaptarse a la perfección al proceso de maceración prefermentativa en frío (MPF), muy usual en la zona de Borgoña, sobre Pinot noir para elaborar vinos tintos concentrados, con un potencial de guarda).

VITILEVURE 3001 YSEO presenta el potencial y todas las cualidades para elaborar vinos con otras variedades de uva, de vinos tintos o rosados cualitativos.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer: killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%.
- Cinética fermentativa : regular y completa, con un inicio rápido.
- **Temperatura de fermentación:** 10 a 32°C.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Tolerancia al SO₂ : alta.
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** alto. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y **ACTIFERM 1-2** a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).

--- DOSIFICACION ---

Dosis recomendada: 20 g/hL

--- MODO DE EMPLEO ---

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación.
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización.
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
- No se recomienda la rehidratación en el mosto.
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda añadir el protector **PREFERM** durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

--- PRESENTACION ---

Sacos de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg.

--- CONSERVACION ---

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 3 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:



La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.