

Levadura natural resultada de la hibridación de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*. Seleccionada por el Institut de Biotechnologie du Vin (Universidad de Stellenbosch).

Para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos.



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 ---



VITILEVURE ELIXIR YSEO es una levadura híbrida que ha demostrado buen comportamiento fermentativo así como una gran capacidad de implantación en mostos muy clarificados y en condiciones de baja temperatura (14°C).

Desde el punto de vista aromático, tanto en vinos blancos como en rosados, posee particularmente la capacidad de:

- expresar y revelar el potencial aromático de la uva (terpenos, C13 norisoprenoides), así como también tioles (3MH y A3MH), confiriendo una mayor complejidad y finura al vino;
- potenciar los aromas afrutados, como los ésteres de ácidos grasos.

Gracias a la diversidad de aromas obtenida en el curso de la fermentación alcohólica, los vinos son valorados como más elegantes, con una buena complejidad y persistencia aromática y un buen equilibrio en boca.

### --- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*.
- Tolerancia al alcohol: 15% Vol. de alcohol.
- Temperatura de fermentación : de 14 a 25 °C.
- Cinética fermentativa: regular y moderada.
- Producción de SO<sub>2</sub> : muy baja.
- Producción de H<sub>2</sub>S : muy baja.
- Producción de espuma : baja a media en función del tipo de mosto.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: moderado. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).

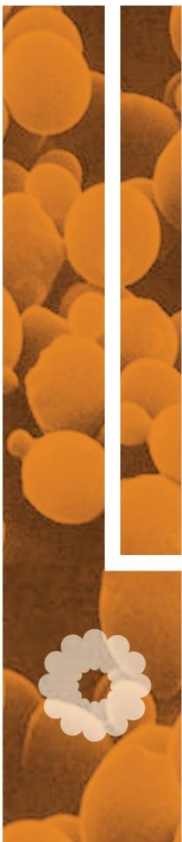
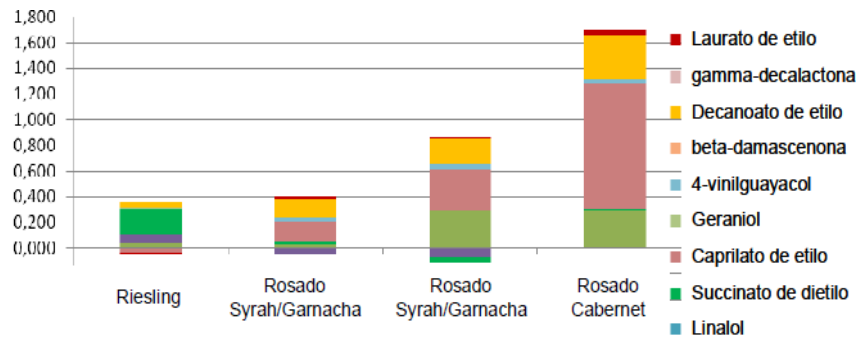


Figura 1 : Diferencias obtenidas a favor de VITILEVURE ELIXIR YSEO respecto a la concentración de moléculas aromáticas (mg/l) - Pruebas comparativas, con distintas levaduras de referencia, en la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos intensos/tecnológicos. Vinos de *Riesling* y rosados - cosecha 2010.



### --- 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.

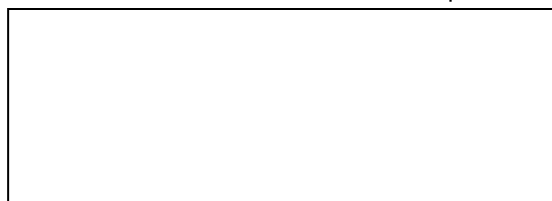
### --- PRESENTACION ---

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.*