

Levadura natural seleccionada por los laboratorios de enología de la Camara de Agricultura de la Drôme y de la Universidad del Vino de Suze la Rousse.

Levadura específica de la variedad Syrah. Adecuada para la elaboración de vinos tintos, rosados afrutados y varietales.



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 ---

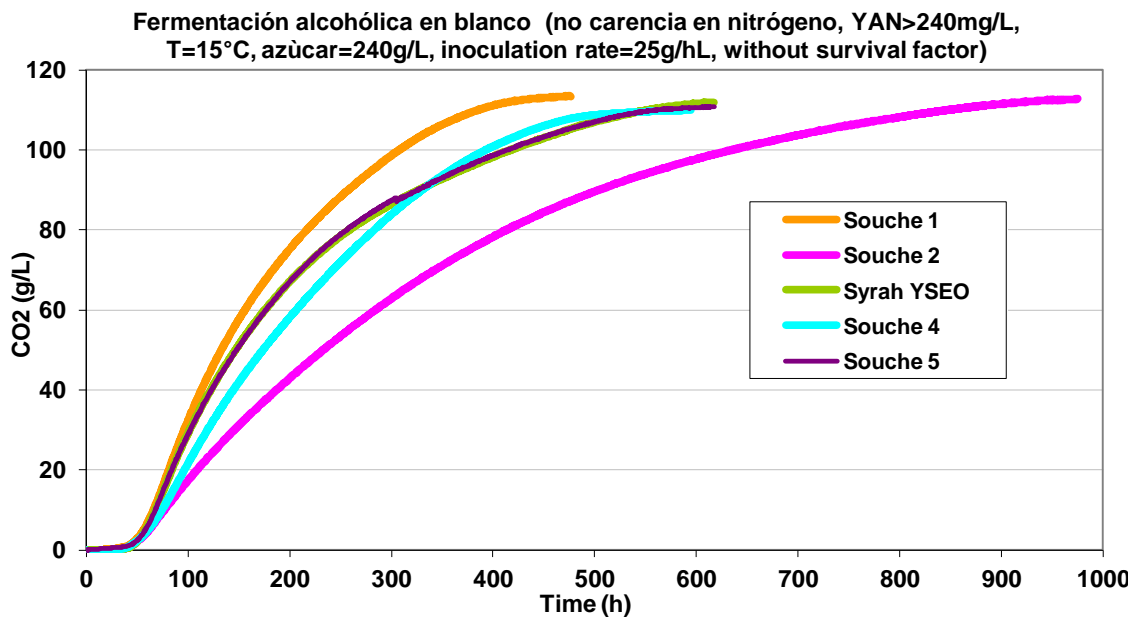
VITILEVURE SYRAH YSEO a sido seleccionada en los mejores « terroirs » de Syrah del Vallée del Rhône. Desarrolla todos los potenciales aromáticos de esta variedad en los diferentes tipos de « terroirs ». Se caracteriza por su capacidad para preservar la acidez así como la intensidad colorante.

Gracias a su capacidad para revelar los compuestos aromáticos varietales de tipo norisoprenoides, VITILEVURE SYRAH YSEO permite elaborar vinos rosados de diferentes cepas, con aromas persistentes del tipo frutos rojos.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- **Especie :** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Propiedades killer:** neutra cara a cara del factor killer. Se implanta muy bien desde su siembra y no es ganada por cepas killer eventuales
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 16% de alcohol, sin embargo, en los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda regular a una temperatura entre 18-20°C y añadir oxígeno y ACTIFERM 1-2.
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C.
- **Cinética fermentativa:** regular y completa.
- **Producción de SO₂:** muy baja a nula, en mosto como en medio sintético.
- **Producción de H₂S :** muy baja a nula.
- **Producción de espuma:** bastante baja.
- **Producción de acidez volátil:** bastante baja, 0,1g/L a 0,15g/L (H₂SO₄).
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo.

- Producción de glicerol: alta, 7g/L en medio sintético, alrededor de 9g/L en mosto de Syrah.
- Levadura compatible con el buen inicio de la fermentación maloláctica.



--- 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 (>14% 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 4 años en su embalaje original.

No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:

