


VITILEVURE® 58W3®

YSEO®

Levadura natural seleccionada por el *Institut National de Recherche Agronomique* (INRA) de Colmar.

Para la elaboración de vinos blancos aromáticos de tipo vinos de Alsace.

El 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.



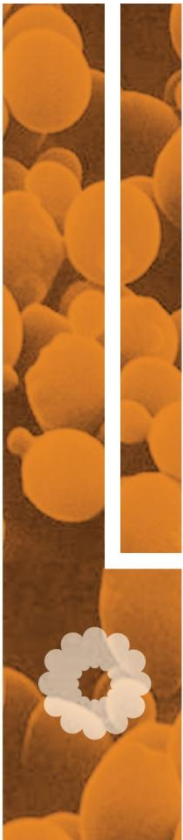
--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE 58W3 YSEO es una levadura adaptada especialmente en la elaboración de vinos blancos aromáticos, y en particular para las variedades Gewurztraminer o Pinot Gris.

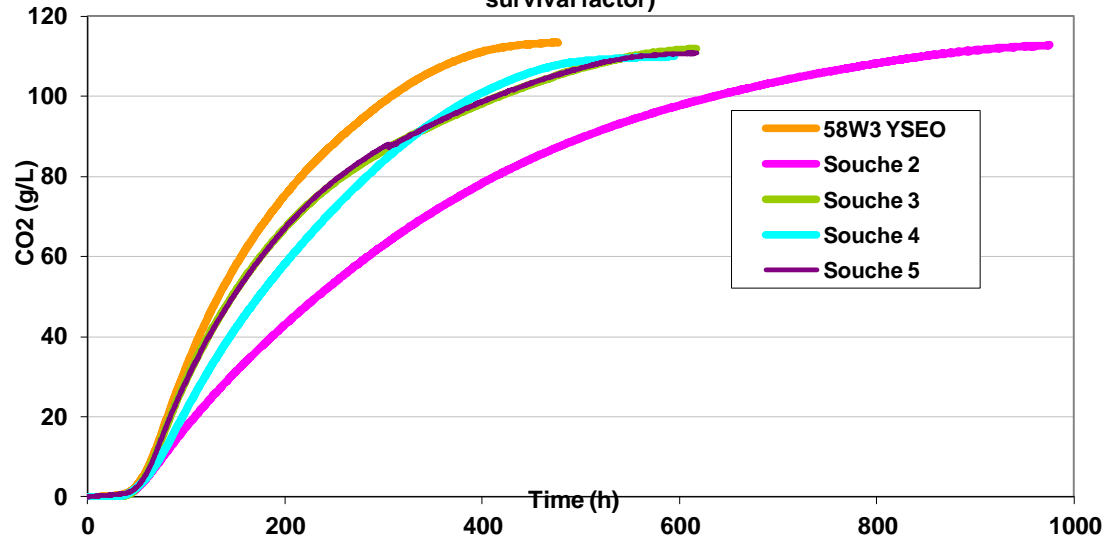
En el plano organoléptico, VITILEVURE 58W3 YSEO confiere al vino una intensidad y una complejidad aromáticas remarcables, (toques afrutados/florales y ahumados/especiados que pueden encontrarse en vinos blancos o rosados productos de otras cepas).

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer : neutra.
- Tolerancia al alcohol: buena (hasta 13% Vol.).
- Cinética fermentativa : regular.
- Producción de SO₂ : muy pequeña.
- Producción d'H₂S : pequeña.
- Producción de espuma : pequeña.
- Producción de acidez volátil : media, alrededor de 0,3 g/L (H₂SO₄) en mostos alsacianos.
- 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).



Fermentación alcohólica en blanco (no carencia en nitrógeno, YAN>240mg/L, T=15°C, azúcar=240g/L, inoculation rate=25g/hL, without survival factor)



--- 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:

