

Levadura natural para las refermentaciones seleccionada a partir de la colección de l'Institut Pasteur.



--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE B esta particularmente adaptada para las refermentaciones, asegura la realizacion completa de fermentación a grados alcoholicos elevados

Desde el punto de vista organoléptico, esta cepa se considera neutra, conservando así el carácter varietal de los vinos.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae* (var : *bayanus*).
- Propiedades killer: cepa sensible cara a cara con la toxina K2.
- Tolerancia al alcohol: muy alta (hasta 17% V/V).
- Cinética fermentativa : regular.
- Temperatura de fermentación: entre 15 y 30°C.
- Producción de SO₂ : muy baja, menos que 5 mg/L de SO₂ T.
- Producción de acetaldehído : muy baja, menos que 10 mg/L.
- Producción de acidez volátil: baja, generalmente 0,15 g/L (H₂SO₄).



--- 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 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:



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.