

Levadura natural seleccionada, aprobada por el laboratorio de microbiología del *Pôle Technique et Environnemental* del CIVC.

Para la elaboración de vinos espumosos (vinos de base y toma de espuma) y especialmente adecuada para la vinificación de vinos sin gas con un gran potencial de alcohol.

### --- CAMPO DE APLICACION ---



VITILEVURE DV10, gracias a sus propiedades enológicas y microbiológicas, se adapta particularmente a las condiciones difíciles de las cepas blancas, destinadas a vinos de base para la elaboración de vinos espumosos, por lo general bajos en nitrógeno.

Los vinos obtenidos tras la fermentación con VITILEVURE DV10 presentan las cualidades organolépticas siguientes: finura, redondez, equilibrio y discreto carácter afrutado. Cualidades que también son necesarias cuando se prevé toma de espuma.

VITILEVURE DV10 es muy adecuada para el reinicio de la fermentación.

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

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- Propiedades killer : cepa killer.
- Tolerancia al alcohol: alta (hasta 17 %).
- Cinética fermentativa: rápida.
- Temperatura de fermentación : 8 a 32°C.
- Resistencia a pH bajo : hasta 2,8-2,9 a dosis importantes de SO<sub>2</sub>.
- Bajas producciones de SO<sub>2</sub> y de H<sub>2</sub>S.
- Producción de espuma : baja.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Autólisis rápida.
- Compatibilidad con fermentación maloláctica : correcta.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: bajo.

Esquema nº1 : Rendimiento de VITILEVURE DV10 en la toma de espuma (vino pH 3, 11% de etanol, 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total):

Temperatura	pH	SO <sub>2</sub> libre	Duración de la toma de espuma (días)	Azúcares residuales
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

Acompañada de una adición de activador de fermentación (ACTIFERM) y una buena preparación de pie de cuba (ver ficha técnica especial "Retoma de fermentación"), su utilización garantiza el éxito de esta operación.

### --- DOSIFICACION ---

Vinos rosados y blancos 20 – 25 g/hL

Vins tintos 25 – 30 g/hL

### --- MODO DE EMPLEO ---

Para la inoculación de vinos sin gas

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- dejar rehidratar 15 minutos entonces Mezclar cuidadosamente durante 15 minutos. La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
- la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación.
- No se recomienda la rehidratación en el mosto.
- Incorporar la preparación en 10-20 veces el volumen de mosto, dejar fermentar de 6 a 12 horas y añadir a la superficie de la cuba.

Para la toma de espuma

Es necesario aclimatar la levadura al alcohol y a las condiciones específicas de los vinos (pH, SO<sub>2</sub>, temperatura...). Realizar un pie de cuba de 2-5 días bajo el consejo del enólogo.

### --- 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.*