

Levadura natural seleccionada.

Para vinos de fuerte carácter aromático.

--- CAMPO DE APLICACION ---



VITILEVURE KD presenta la propiedad de realzar los aromas de los grandes monovarietales como el Sauvignon (Burdeos, Valle del Loira) o el Riesling.

En los vinos de tipo Sancerre, VITILEVURE KD permite una mejor evolución del vino a lo largo del tiempo.

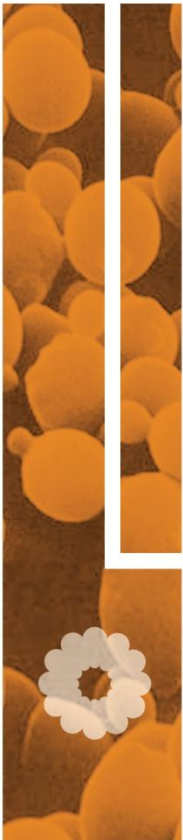
Los vinos de Sauvignon Blanc, producto de los viñedos del valle del Loira y vinificados con VITILEVURE KD reciben premios con regularidad. En esta región, esta levadura da también buenos resultados en el vino tinto (Cabernet Franc).

La baja exigencia de factores nutricionales de VITILEVURE KD permite vinificar los mostos que por lo general son difíciles de fermentar.

Su rendimiento en la fermentación hace que también sea adecuada para la vinificación de vinos tintos primeurs con un fuerte potencial de grado alcohólico y para tratar las paradas de fermentación.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- **Especie :** *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)*.
- **Propiedades killer :** cepa killer.
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15 % de alcohol en volumen.
- **temperatura de fermentación :** de 5°C a 37°C.
- **Cinética fermentativa:** muy vigorosa, capaz de desarrollarse con una pequeña fase de latencia.
- **Exigencias nutricionales:** moderadas. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).
- **Producción de SO₂ :** très faible, 9 mg/L en milieu synthétique.
- **Producciones de ácido pirúvico y de acetaldehído :** bajas (< 30 mg/L).
- **Producción de espuma :** baja.
- **Producción de acidez volátil :** normal.
- **Producción de glicerol :** bastante elevada.



--- 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.