

VITILEVURE® LB ROUGE®

Levadura natural seleccionada.

Para vinos tintos afrutados y con cuerpo.

Adecuada para la fermentación alcohólica de mostos producto de la termovinificación.



--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE LB ROUGE posee la propiedad de exaltar el potencial aromático y gustativo del vino (frutas rojas y frescura) manteniendo una gran complejidad y persistencia.

Debido a una extracción suave de los compuestos fenólicos, que confieren al vino una riqueza tánica que se expresa en forma de redondez, VITILEVURE LB ROUGE permite obtener vinos que serán consumidos preferiblemente a corto plazo.

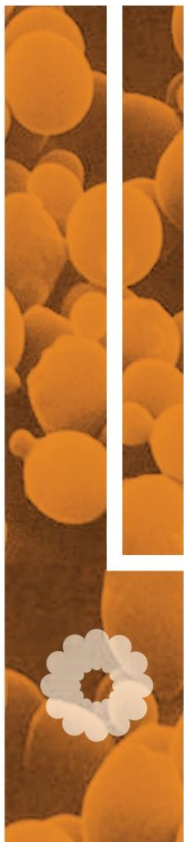
--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Tolerancia al alcohol: hasta 14%.
- Temperatura de fermentación : 15°C a 32°C.
- Cinética fermentativa: bastante rápida.
- Producción de SO₂ : baja, 10mg/L en medio sintético.
- Producción de H₂S : nula.
- Producción de espuma : baja, en zumo de uva, en laboratorio.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de glicerol : alta, 7g/L en medio sintético.
- 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).

LB ROUGE®

LEVURE®

VITI



--- 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.

--- 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.