

VITILEVURE®

M05®

Levadura natural seleccionada por el *Institut Français de la Vigne et du Vin* (IFV).

Para la elaboración de vinos blancos aromáticos y complejos.



--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE M05 ha sido seleccionada en la zona del Muscadet e extrae particularmente bien el potencial de los vinos blancos conservados sobre lías.

Los vinos obtenidos tienen aromas finos y complejos, e están juzgados como los más típicos de la apelación Muscadet.

En otras cepas blancas, de tipo Chardonnay y Chasselas, los vinos obtenidos tras la vinificación con VITILEVURE M05 se caracterizan por una mayor finura.

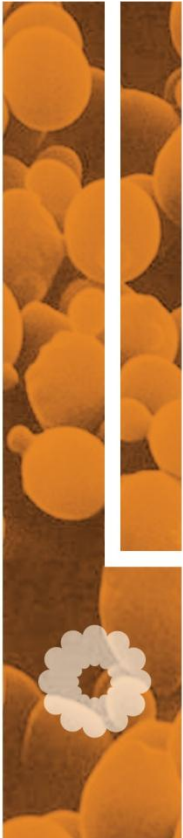
--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer : cepa neutra cara a cara del factor killer.
- Tolerancia al alcohol: 14% de alcohol en volumen.
- Temperatura de fermentación : 15 a 32°C.
- Cinética fermentativa : regular y completa.
- Producción de SO₂: baja, 20mg/L en medio sintético.
- Producción de H₂S: nula.
- Producción de espuma : bastante baja.
- Producción de acidez volátil : baja, 0,22g H₂SO₄/L en medio sintético.
- Producción de acetaldehído : media, 40mg/L en medio sintético.
- Producción de glicerol : 5 à 6g/L en mosto.
- 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).

LEVURE®

M05®

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.
- 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:



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.