

VITILEVURE®

M83®

Levadura natural seleccionada.

Expresión aromática afrutada varietal y redondez en boca para los vinos tintos y rosados de tipo meridional.

--- CAMPO DE APLICACION ---



VITILEVURE M83 es especialmente adaptada a las condiciones de vinificación de vinos tintos y rosados de las regiones meridionales con grado alcohólico probable elevado, ricos en polifenoles, y generalmente carenciados de nitrógeno se caracteriza por una buena capacidad de implantación, así como también por su pequeña producción de acidez volátil durante la fermentación.

Los vinos obtenidos después de la fermentación están redondos e equilibrados y presentan una expresión aromática de tipo afrutado. Permite una excelente valorización de los aromas varietales de los vinos producto de la cepa Monastrell con una gran intensidad colorante. Su impacto aromático cualitativo se percibe tanto en el plano olfativo como en el gustativo.

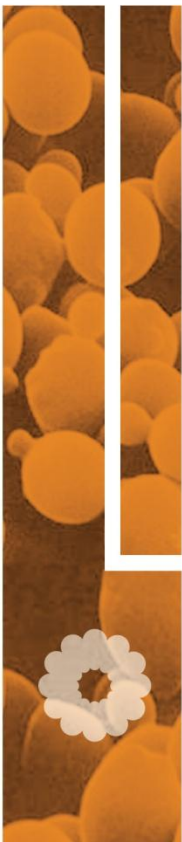
--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer: cepa neutra cara a cara del factor killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% en volumen.
- Cinética fermentativa: muy buena.
- Producción de SO₂: muy baja a nula.
- Producción de acidez volátil: baja (menos de 0,20g/L H₂ SO₄).
- Producción d'H₂S: muy baja a nula.
- Producción de espuma: generalmente muy baja.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: alto. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).

LEVURE®

M83®

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 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.