

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

Para vinos tintos destinados al envejecimiento - especialmente para las variedades Merlot y Cabernet.



Nuevo procedimiento de producción, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.



## --- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE MT YSEO contribuye a la extracción y a la preservación del color y de los taninos de las uvas, es especialmente adecuada para la elaboración de grandes vinos de guarda, sobre todo con las cepas de tipo Cabernet Sauvignon y Merlot. Desde un punto de vista aromático, **VITILEVURE MT** permite expresar ampliamente los aromas varietales de tipo furaneol y norisoprenoide, que generan notas aromáticas persistentes del tipo mermelada de fresa, aromas afrutados y florales.

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

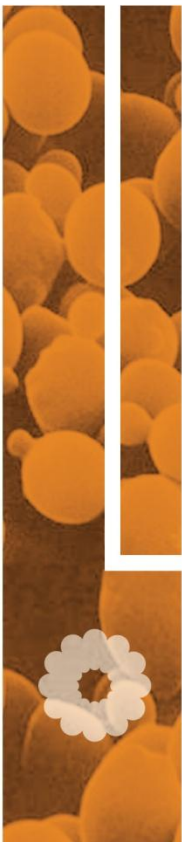
- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Propiedades killer : killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% de alcohol en vol.
- Cinética fermentativa: regular y completa.
- Producción de glicerol: importante (7,6 g/L en medio sintético IFV – 12% etanol).
- Producción de SO<sub>2</sub>: nula.
- Producción de H<sub>2</sub>S: nula.
- Producción de espuma: baja.
- Producción de acidez volátil: muy baja.
- 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).



MT<sup>®</sup>

LEVURE<sup>®</sup>

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.*