

VITILEVURE® MULTIFLOR®

Asociación de cepas de levaduras seleccionadas.

Para la expresión aromática y la seguridad de la fermentación de los vinos blancos o rosados de tipo meridional.



--- CAMPO DE APLICACION ---

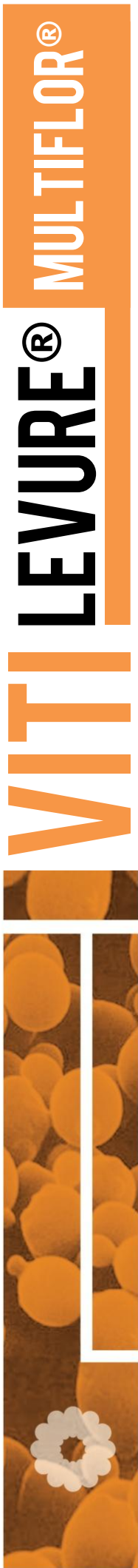
VITILEVURE MULTIFLOR es una mezcla de levaduras seleccionadas complementarias, concebida especialmente para la fermentación de mostos de uva muy ricos en azúcar, con el objetivo de asegurar la fermentación y la expresión aromática, tanto en la vinificación en tinto como en blanco y en rosado.

VITILEVURE MULTIFLOR tiene la propiedad de proporcionar vinos que presentan una muy buena intensidad aromática y una gran fineza, respetando siempre la tipicidad de las variedades de uva utilizadas.

VITILEVURE MULTIFLOR se compone de dos cepas de levaduras: una *Saccharomyces cerevisiae* que presenta un gran potencial en la expresión aromática, y una *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var. *Bayanus*) que presenta una buena resistencia a grados alcohólicos muy elevados, lo cual permite asegurar un buen final de fermentación, incluso en condiciones difíciles (TAP, pH, temperatura de fermentación...).

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- **Especies:** *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*) y *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15% de alcohol.
- **Cinética fermentativa:** rápida, regular y completa, incluso difíciles condiciones.
- **Producción de SO₂:** muy baja a nula.
- **Producción de acidez volátil:** baja (menos de 0,20g/L H₂SO₄).
- **Producción de H₂S:** muy baja a nula.
- **Producción de espuma:** generalmente muy baja.
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo a moderado.



--- 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.