

VITILEVURE® SAUVIGNON™

Levadura natural seleccionada.

Para vinos blancos de tipo Sauvignon. Revelación de los tioles.



--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE SAUVIGNON ha sido seleccionada por sus propiedades de sobreexpresión de los aromas varietales de tipo tiol de la cepa Sauvignon Blanc : grosella negra (cassis), boj, frutas exóticas....

Algunas de las moléculas responsables de estos aromas se han identificado químicamente : este es el caso de la 4-mercapto-4-metil-2-pentanona o 4-MMP, de 3-mercaptohexanol (3MH) y de son acetate (3AMH). Los aromas se expresarán mejor gracias a VITILEVURE SAUVIGNON cuanto más favorables para su concentración y liberación sean las condiciones de cosecha y los tratamientos de fermentación.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var *bayanus*).
- Propiedades killer : cepa killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 14%.
- Temperatura de fermentación: 15 a 32°C.
- Cinética fermentativa: bastante rápida.
- Producción de SO₂ : baja, 10mg/L en medio sintético.
- Producción de H₂S : nula.
- Producción de espuma: baja.
- Producción de acidez volátil : normal.
- Producción de glicerol: bastante alta, 6g/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).



--- 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.

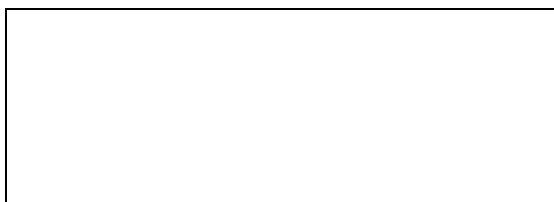
--- PRESENTACION ---

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.