

Levadura seleccionada en colaboración con el *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* (España) para la producción de aromas de fermentación y polisacáridos que aumentan la estabilidad del color y la calidad del vino.



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 AZUR YSEO ha sido seleccionada a partir de uvas procedentes de agricultura ecológica de una región cálida y soleada de España. Los viñedos de secano de esta región dan lugar a unas condiciones de vinificación extremas (grado alcohólico potencial elevado y temperatura elevada).

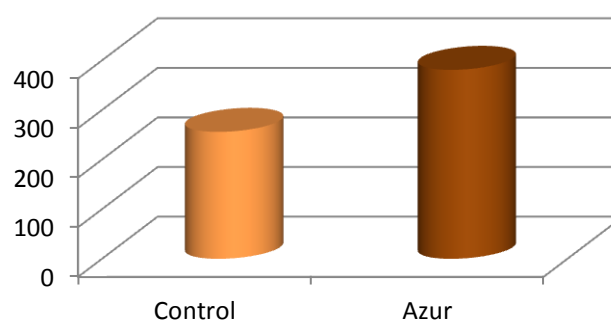
VITILEVURE AZUR YSEO ha sido elegida entre cientos de aislados por sus capacidades fermentativas adecuadas para estas condiciones pero también por su alta producción de aromas fermentativos y polisacáridos.

Ensayos efectuados con uvas Malbec (Mendoza, Argentina) han evidenciado unos vinos redondos, potentes y muy equilibrados con aromas frutales y complejos.

Su elevada actividad enzimática y los polisacáridos que libera le confieren una buena capacidad para estabilizar el color.

Ensayos comparativos realizados en bodega entre una levadura de referencia y VITILEVURE AZUR YSEO con respecto a la producción de polisacáridos (variedad Merlot).

### Polisacàridos totales (mg/l)



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

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- Resistencia al alcohol: muy elevada, de hasta 17%.
- Factor killer.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas.
- Producción de acetaldehído: menos de 30 mg/L.
- Efectos coloidales:
  - Producción de polisacáridos.
  - Actividad pectinasa (extracción de color).

## --- 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.

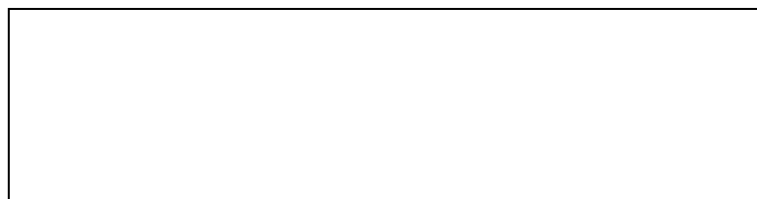
## --- PRESENTACION ---

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*