

Levadura seleccionada por el Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Para la elaboración de vinos blancos aromáticos de tipo vinos de Alsace.

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.



## 1 APLICACIONES

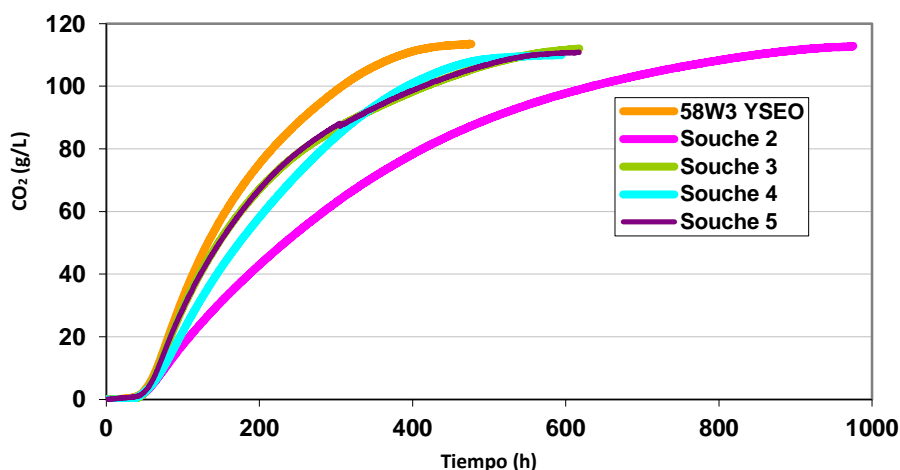
VITILEVURE 58W3 YSEO™ es una levadura adaptada especialmente en la elaboración de vinos blancos aromáticos, y en particular para las variedades Gewurztraminer o Pinot Gris.

En el plano organoléptico, VITILEVURE 58W3 YSEO™ confiere al vino una intensidad y una complejidad aromáticas remarcables, (notas afrutados/florales y ahumados/especiados que pueden encontrarse en vinos blancos o rosados productos de otras cepas).

## 2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae*
- **Propiedades killer:** neutra
- **Tolerancia al alcohol:** buena (hasta 13% vol.)
- **Cinetica fermentativa:** regular
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** muy baja
- **Producción de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** media, alrededor de 0.3 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) en mostos alsacianos
- **Requerimiento en nitrógeno:** moderado. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable)

Fermentación alcohólica en blanco (YAN > 240 mg/L - T = 15°C -  
azúcar = 240 g/L - inoculación = 25 g/hL)



## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada: 20 g/hL

- 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 el medio de rehidratación y el mosto no debe ser superior a los 10°C
- Incorporar la levadura al mosto y homogeneizar
- 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% vol.), se recomienda añadir el protector **PREFERM** durante la rehidratación en una dosis de 20 g/hL

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Sacos de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 3 años en su embalaje original.  
No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.  
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar  
Distribuido por:



**MARTIN VIALATTE**

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031

51530 MAGENTA

Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60

[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

*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.*