

VITILEVURE®

ALBAFLOR YSEO™

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

Para la elaboración de vinos blancos aromáticos.

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 ALBAFLOR YSEO™ está especialmente adaptada para los vinos blancos secos, y particularmente para aquellos destinados a un consumo rápido. Los vinos obtenidos tras la fermentación con VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ presentan una buena armonía gustativa, así como un predominio de aromas florales y de cítricos (flores blancas) de tipo fermentativo.

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ está especialmente adaptada para la revalorización de las variedades neutras.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** sensible a la toxina K2. Esta sensibilidad no tiene importancia puesto que VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ se utiliza en mostos blancos generalmente desprovistos completamente de las levaduras indígenas killer (tratamientos prefermentativos)
- **Tolerancia al alcohol:** buena, sin embargo, para mostos con un grado potencial superior al 13% vol. se aconseja regular la temperatura entre 18 - 20°C y utilizar PREFERM durante la rehidratación
- **Cinética fermentativa:** regular, particularmente a bajas temperaturas
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de glicerol:** media a alta
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** 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)

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

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.