

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.

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 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 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 (cf. Figura 2).

Argentina, Malbec Premium 2014 Análisis fin de fermentación alcohólica			
	VITILEVURE® AZUR YSEO™	Saccharomyces cerevisiae Bayanus	Fermentación espontanea
Alcohol	17.53 % vol.	17.18 % vol.	13.78 % vol.
Glucosa + Fructosa	0 g/L	3.4 g/L	59.2 g/L
Acidez total	6.98 g/L	6.69 g/L	5.72 g/L
pH	3.62 g/L	3.7 g/L	3.77 g/L

Figura 1 – Ensayo comparativo entre **VITILEVURE AZUR YSEO™**, una levadura famosa por su robustez y una fermentación espontánea. Fermentación en barrica sin añadido de nutrimento

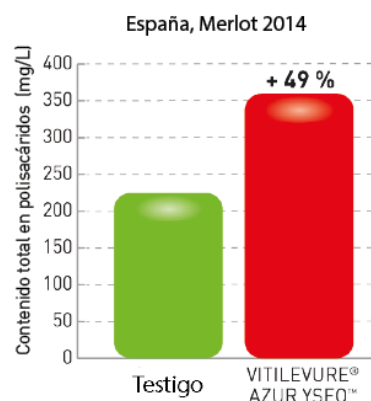


Figura 2 – Ensayo comparativo entre **VITILEVURE AZUR YSEO™** y una levadura de referencia

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** factor killer
- **Tolerancia al alcohol:** muy elevada, hasta 17% vol.
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de acetaldehído:** menos de 30 mg/L
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajos
- **Efectos coloidales:**
  - Producción de polisacáridos
  - Actividad pectinasa (extracción de color)

## DOSIFICACIÓN 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 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% 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 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:



**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