

Asociación de levaduras seleccionadas por la seguridad fermentativa.

Adecuado para los vinos base para la elaboración de bebidas espirituosas tipo coñac.

1 APLICACIONES



VITILEVURE® B+C se compone de dos levadura seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae* de variedades diferentes cuya sinergia garantiza un buen inicio, pero también un buen final, de la fermentación alcohólica.

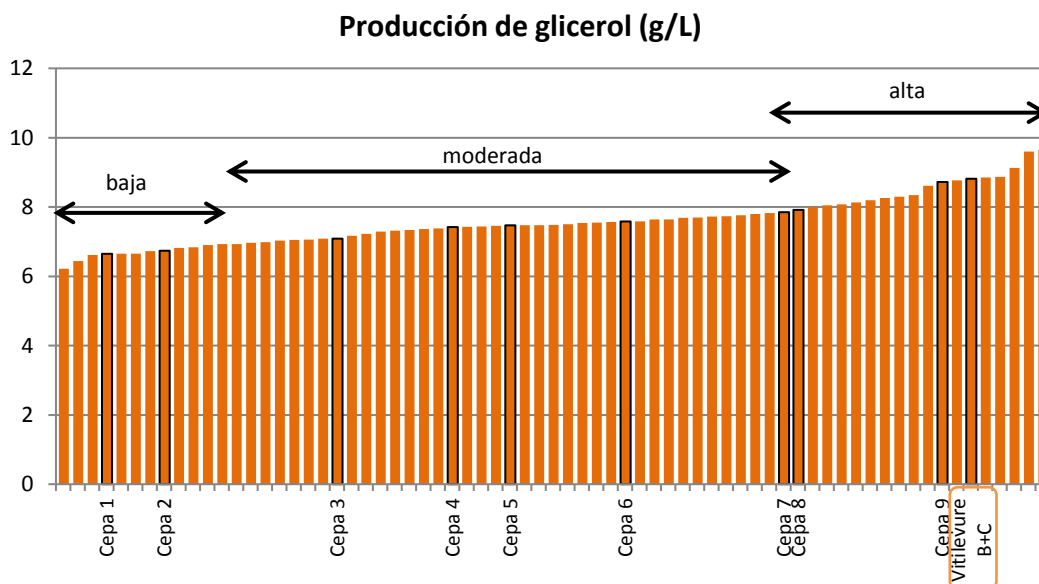
Desde el punto de vista organoléptico, VITILEVURE® B+C respeta el carácter de los vinos.

En el caso de los vinos tintos estructurados, VITILEVURE® B+C contribuye a la buena extracción del color y de los taninos.

Gracias a su gran aptitud para la fermentación y su muy buena tolerancia al alcohol, VITILEVURE® B+C se recomienda particularmente para la elaboración de vinos base del coñac destinados a la destilería.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** mezcla de *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* y de *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Tolerancia al alcohol:** muy buena (mayor que 15% vol.)
- **Cinética fermentativa:** la sinergia entre las dos cepas y la dinámica de sus poblaciones respectivas garantizan una fermentación regular y completa con un corto periodo de latencia
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja (menos que 0.15 g/L H₂SO₄)
- **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)



3

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

4

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

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.