

Levadura seleccionada para los vinos de guarda hechos con Chardonnay.

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 CHARDONNAY YSEO™, gracias a su capacidad para producir una gran diversidad de aromas fermentativos específicos de la cepa Chardonnay (miel, acacia), contribuye a la obtención de vinos de cepa Chardonnay que presentan complejidad y finura aromática.

VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™ se recomienda en las cosechas de calidad para vinos de guarda.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

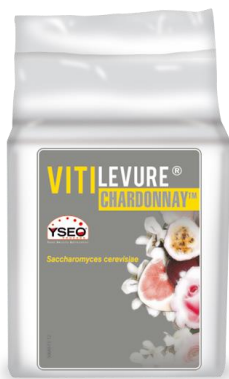
- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Propiedades killer:** killer (buena implantación una vez inoculada)
- **Tolerancia al alcohol:** buena (hasta 13.5% vol.)
- **Cinética fermentativa:** regular
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de espuma:** media
- **Producción de acidez volátil:** muy 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 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.