

Levadura natural seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) para la elaboración de vinos tintos potencialmente de guarda.

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

Seleccionada en la región de Burdeos, **VITILEVURE CSM YSEO™** es adecuada para la vinificación de vinos tintos de guarda y especialmente recomendada para las variedades de uva Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

En el plano organoléptico, **VITILEVURE CSM YSEO™** contribuye a la producción de vinos tintos elegantes, equilibrados y afrutados (frutos rojos, fresa y frambuesa) con una disminución del carácter vegetal.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** cepa killer. Se implanta muy bien desde su siembra
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 14% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** regular y completa con un inicio rápido en fermentación
- **Producción de SO₂:** baja, 10 mg/L en medio sintético
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de glicerol:** alta, 6.1 g/L en medio sintético
- **Producción de espuma:** muy baja
- **Producción de acidez volátil:** media, 0.25 g/L (H₂SO₄) en medio sintético, un poco más si el grado alcohólico es más de 13% vol.
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica:** correcta
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo

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.