

# VITILEVURE®

## ELIXIR YSEO™

Levadura natural resultada de la hibridación de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*.  
Seleccionada por el Institut de Biotechnologie du Vin (Universidad de Stellenbosch).

Para la elaboración de vinos blancos y rosados 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 ELIXIR YSEO™ es una levadura híbrida que ha demostrado buen comportamiento fermentativo así como una gran capacidad de implantación en mostos muy clarificados y en condiciones de baja temperatura (14°C).

VITILEVURE ELIXIR YSEO™, tanto en vinos blancos como en rosados, posee particularmente la capacidad de:

- expresar y revelar el potencial aromático de la uva (terpenos, C13 norisoprenoides), así como también tioles (3MH y A-3MH), confiriendo una mayor complejidad y finura al vino;
- potenciar los aromas afrutados, como los ésteres de ácidos grasos.

Gracias a la diversidad de aromas obtenida, los vinos son valorados como más elegantes, con una buena complejidad y persistencia aromática y un buen equilibrio en boca.

## 2 PROPIEDADES MICROBILÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Tolerancia al alcohol:** 15% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 14 a 25°C
- **Cinética fermentativa:** regular y moderada
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Producción de espuma:** baja a media en función del tipo de mosto
- **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)

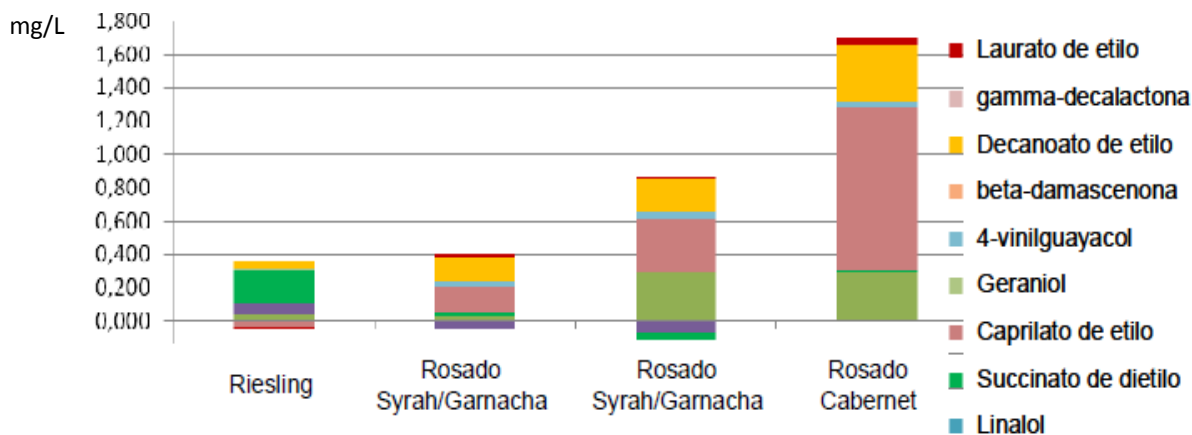


Figura: Diferencias obtenidas a favor de **VITILEVURE ELIXIR YSEO™** respecto a la concentración de moléculas aromáticas - Pruebas comparativas, con distintas levaduras de referencia, en la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos intensos/tecnológicos. Cosecha 2010.

### 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 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.*