

VITILEVURE®

GRENACHE

Levadura seleccionada por Inter Rhône específica a la variedad Grenache.

1 APLICACIONES



VITILEVURE® GRENACHE fue seleccionada por su capacidad a revelar los aromas varietales de la variedad Grenache.

Los vinos obtenidos se consideran más complejos y respetuosos del carácter de la cepa que confiere notas especiadas, florales (lirio), fruta cocida y de jengibre.

Sus propiedades aromáticas asociadas a sus buenas capacidades para la fermentación y su capacidad de producir vinos de gran intensidad colorante se adaptan especialmente bien al vino tinto y rosado de Côtes-du-Rhône (en su mayoría, producto de la variedad de uva Grenache).

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** neutra. Se implanta muy bien durante la siembra (confirmación sobre el 100% de los controles de implantación efectuados)
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 16% vol.
- **Cinética fermentativa:** regular y completa
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja, de 0,1 g/L a 0,2 g/L (H₂ SO₄) sobre Grenache
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica:** buena
- **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

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.