

Levadura seleccionada por la Sicarex Beaujolais para vinos afrutados y dulces.

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 del Beaujolais, **VITILEVURE GY YSEO™** produce vinos con aromas afrutados intensos y variados, destacables por su equilibrio y su suavidad en boca. Especialmente adecuada para los vinos elaborados a partir de la cepas de tipo Gamay y Pinot noir, destinadas al consumo rápido como los vinos primeurs.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** killer
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15% vol
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** regular y completa
- **Producción de SO₂:** baja, 15 mg/L en medio sintético
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de acetaldehído:** media, 40 mg/L en medio sintético
- **Producción de glicerol:** media, 4.7 g/L en medio sintético
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja, 0.2 g/L (H₂SO₄) en medio sintético
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica:** buena
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo

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.