

**Levadura seleccionada muy resistente a las bajas temperaturas, para la elaboración de vinos de fuerte carácter aromático.**

## 1 APLICACIONES



**VITILEVURE® KD** presenta la propiedad de realzar los aromas de los grandes monovarietales como el Sauvignon (Burdeos, Valle del Loira) o Riesling.

En los vinos de tipo Sancerre, **VITILEVURE® KD** permite una mejor evolución del vino a lo largo del tiempo.

Los vinos de Sauvignon Blanc, producto de los viñedos del Valle del Loira y elaborando con **VITILEVURE® KD** reciben premios con regularidad. En esta región, esta levadura da también buenos resultados en el vino tinto (Cabernet Franc).

La baja exigencia de factores nutricionales de **VITILEVURE® KD** permite elaborar los mostos que por lo general son difíciles de fermentar.

**VITILEVURE® KD** es también adecuada para la vinificación de vinos tintos primeurs con un fuerte potencial de grado alcohólico y para tratar las paradas de fermentación.

## 2 PROPIEDADES MICROBILÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Propiedades killer:** killer
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15% vol.
- **Temperatura de fermentación:** de 5 a 37°C
- **Cinética fermentativa:** muy vigorosa, capaz de desarrollarse con una pequeña fase de latencia
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja, 9 mg/L en medio sintético
- **Producciones de ácido pirúvico y de acetaldehído:** bajas (< 30 mg/L)
- **Producción de glicerol:** bastante elevada
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** normal
- **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

## 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 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:

*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.*