

VITILEVURE® LB ROSE

Levadura seleccionada en la región de Maine y Loira para los vinos rosados redondos creados y afrutados de tipo amílico, destinados a un mercado rápido.

1 APLICACIONES

Seleccionado en la región de Maine y Loira (Francia) por su capacidad de producir aromas fermentativos de tipo amílico, así como por su producción elevada de glicerol, **VITILEVURE® LB ROSE** ha sido especialmente diseñado para la elaboración de vinos rosados afrutados y redondos.

2 PROPIEDADES MICROBILÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** cepa neutra respecto al factor killer
- **Tolerancia al alcohol:** 14% vol.
- **Temperatura de fermentación:** de 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** rápida
- **Producción de SO₂:** bastante baja, 15 mg/L en medio sintético
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de glicerol:** alta, 8 g/L en medio sintético
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **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

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.