

**Levadura seleccionada para vinos tintos afrutados y con cuerpo.**

**Adecuada para la fermentación alcohólica de mostos resultando de la termovinificación.**

### 1 APLICACIONES

VITILEVURE® LB ROUGE posee la propiedad de exaltar el potencial aromático y gustativo del vino (frutas rojas y frescura) manteniendo una gran complejidad y persistencia.

Debido a una extracción suave de los compuestos fenólicos, que confieren al vino una riqueza tánica que se expresa en forma de redondez, VITILEVURE® LB ROUGE permite obtener vinos que serán consumidos preferiblemente a corto plazo.

### 2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 14% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** bastante rápida
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja, 10 mg/L en medio sintético
- **Producción de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Producción de glicerol:** alta, 7 g/L en medio sintético
- **Producción de espuma:** baja
- **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)

### 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

## 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

Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60  
[www.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)