

Levadura seleccionada por el Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).

Para vinos tintos destinados al envejecimiento, especialmente para las variedades Merlot y Cabernet Sauvignon.

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



VITILEVURE MT YSEO™ contribuye a la extracción y a la preservación del color y de los taninos de las uvas. Es especialmente adecuada para la elaboración de grandes vinos de guarda, sobre todo con las cepas de tipo Cabernet Sauvignon y Merlot.

VITILEVURE MT YSEO™ permite expresar ampliamente los aromas varietales de tipo furaneol y norisoprenoide, que generan notas aromáticas persistentes del tipo mermelada de fresa, aromas afrutados y florales.

## 2

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** killer
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 15% vol.
- **Cinética fermentativa:** regular y completa
- **Producción de SO<sub>2</sub>:** baja
- **Producción de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Producción de glicerol:** importante (7.6 g/L en medio sintético IFV - 12% etanol)
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** muy 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
- 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.*