

Levadura seleccionada para vinos blancos de tipo Sauvignon Blanc. Revelación de los tioles.

1 APLICACIONES

VITILEVURE® SAUVIGNON ha sido seleccionada por sus propiedades de sobreexpresión de los aromas varietales de tipo tiol de la variedad de uva Sauvignon Blanc: grosella negra (cassis), boj, frutas exóticas...

Algunas de las moléculas responsables de estos aromas se han identificado químicamente: este es el caso de la 4-mercapto-4-metil-2-pentanona o 4-MMP, de 3-mercaptohexanol (3MH) y de son acetate (3AMH). Los aromas se expresarán mejor gracias a **VITILEVURE® SAUVIGNON** cuanto más favorables para su concentración y liberación sean las condiciones de cosecha y los tratamientos de fermentación.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Propiedades killer:** killer
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 14% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** bastante rápida
- **Producción de SO₂:** baja, 10 mg/L en medio sintético
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de glicerol:** bastante alta, 6 g/L en medio sintético
- **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

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.