

VITILEVURE®

SYRAH

YSEO™

Levadura seleccionada por los laboratorios de enología de la Camara de Agricultura de la Drôme y de la Universidad del Vino de Suze-la-Rousse (Francia).

Levadura específica de la variedad Syrah. Adecuada para la elaboración de vinos tintos, rosados afrutados y varietales.

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.



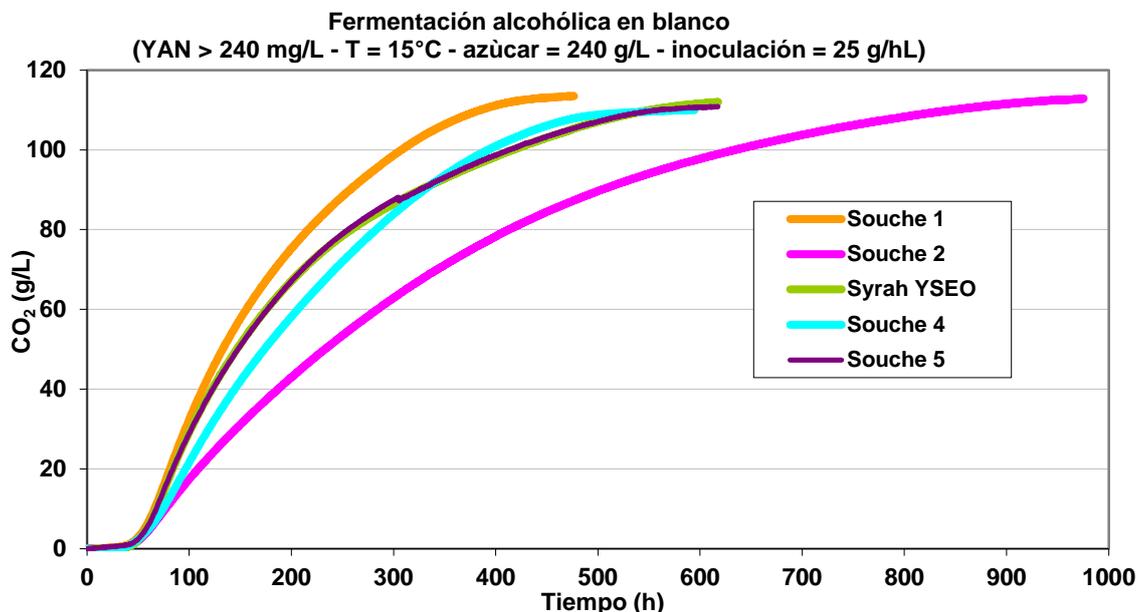
1 APLICACIONES

VITILEVURE SYRAH YSEO™ ha sido seleccionada en los mejores « terroirs » de Syrah del Valle del Rhône. Desarrolla todos los potenciales aromáticos de esta variedad en los diferentes tipos de « terroirs ». Se caracteriza por su capacidad para preservar la acidez así como la intensidad colorante.

Gracias a su capacidad para revelar los compuestos aromáticos varietales de tipo norisoprenoides, VITILEVURE SYRAH YSEO™ permite elaborar vinos rosados de diferentes cepas, con aromas persistentes del tipo frutos rojos.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Propiedades killer:** neutra. Se implanta muy bien desde su siembra y no es ganada por cepas killer eventuales
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 16% vol., sin embargo, en los mostos con un gran potencial de alcohol (> 13% vol.), se recomienda regular a una temperatura entre 18 - 20°C y añadir oxígeno y **PREFERM** durante la rehidratación
- **Temperatura de fermentación:** 15 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** regular y completa
- **Producción de SO₂:** baja
- **Producción de H₂S:** baja
- **Producción de glicerol:** alta, 7 g/L en medio sintético, alrededor de 9 g/L en mosto de Syrah
- **Producción de espuma:** bastante baja
- **Producción de acidez volátil:** bastante baja, 0.1 g/L a 0.15 g/L (H₂SO₄)
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica:** buena
- **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 (> 14% 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:



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.