

LEVUFERM PROSECO SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

FICHA TECNICA

Rev. 06/2016

Es una levadura seleccionada por Larroque Oenologie para la producción de vinos de calidad, que se caracteriza por su respeto varietal, con carácter tiológico y una alta producción de esteres. Baja producción de ácidos grasos de cadena corta, que mejora la segunda fermentación.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Elaboración de vinos varietales con temperaturas de fermentación baja < de 14°C. Conserva los aromas primarios de la variedad, dando vinos limpios, muy aromáticos y con baja acidez volátil.
- ✚ Elaboración de vinos base. Tiene una baja producción de ácidos grasos de cadena corta que mejora la segunda fermentación de los mostos fermentados con ella.
- ✚ Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos en condiciones de fermentación extremas: baja temperatura, alto grado alcohólico, etc.
- ✚ Elaboración de espumosos, bien sea segunda fermentación en botella ó en depósito isobárico.
- ✚ Reactivación de paradas de fermentación

CARACTERISTICAS FUNCIONALES

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 17 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 10 a 30°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Factor Kiler: si
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Baja
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Muy segura.
- ✚ Producción de acidez volátil: Muy baja.
- ✚ Producción de SH₂: Muy baja.
- ✚ Producción de SO₂: Muy baja.
- ✚ Tolerancia de SO₂: Alta
- ✚ No GMO
- ✚ Tolerancia a pH: Bajos
- ✚ Producción de espuma: Baja

DOSIS RECOMENDADA

Vinificación para blancos, tintos y rosados: 20 - 25 g/HL

Reactivación de paradas de fermentación: 30-40 g/HL

Toma de espuma: ajustar la dosis al protocolo.

LEVUFERM PROSECO
SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

FICHA TECNICA

Rev. 06/2016

ENVASADO

Disponible en envases de 500 gr y 10 Kg.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

CONSERVACION

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 – 10°C) y en seco.

Producto conforme al Codex Internacional.

Producto para uso enológico con arreglo a lo marcado (CE) N. 606/2009

Contiene conservante E 491