

LEVUFERM BVC SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISAE

Levadura seleccionada por Larroque Oenologie para la elaboración de vinos blancos aromáticos de variedades de alta producción de uva, contribuyendo al perfil aromático y gustativo, dando lugar a vinos redondos. Especialmente indicadas para fermentación en grandes volúmenes.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Elaboración de vinos blancos aromáticos a partir de variedades neutras

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- ✚ *Saccharomyces cerevisiae cerevisae*
- ✚ Tolerancia al alcohol: hasta 14'5 % alcohol.
- ✚ Temperaturas de fermentación óptimas : 15 a 25°C
- ✚ Capacidad de implantación: Muy buena.
- ✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable
Para obtener la máxima expresividad aromática: Alta
- ✚ Fase de latencia: Corta
- ✚ Cinética de fermentación: Moderada.
- ✚ 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 y rosados: 20 - 25 g/Hl

ENVASADO

Disponible en envases de 10 Kg.



FICHA TECNICA
Rev. 06/2023

LEVUFERM BVC

SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISAE

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