

VITILEVURE® QUARTZ

Levadura seleccionada

ELABORACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS REFERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DESPUÉS DE UNA PARADA

SEGURIDAD FERMENTATIVA Y CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS

ORIGEN

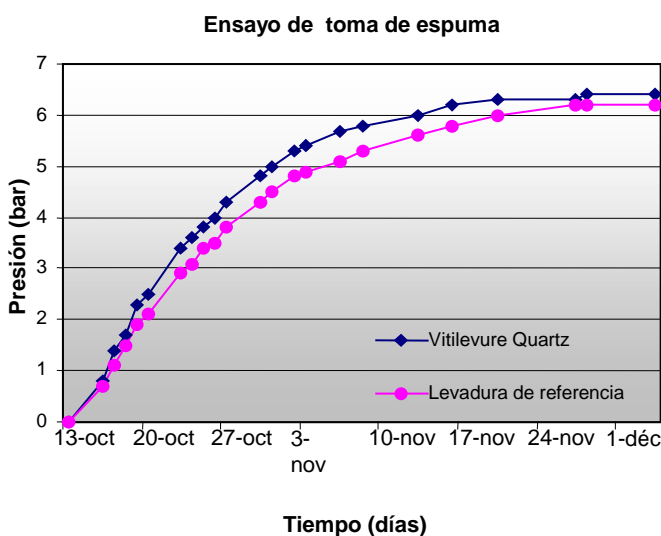
- ◆ Cepa aislada en los vinos de la propiedad de FLEURY, en Courteron (Champagne), donde se practica la agricultura biodinámica desde los años 80. **VITILEVURE® QUARTZ** ha sido seleccionada entre la flora indígena por sus prestaciones y su originalidad enológica, especialmente en el marco de la elaboración de vinos espumosos.

CAMPO DE APLICACIÓN

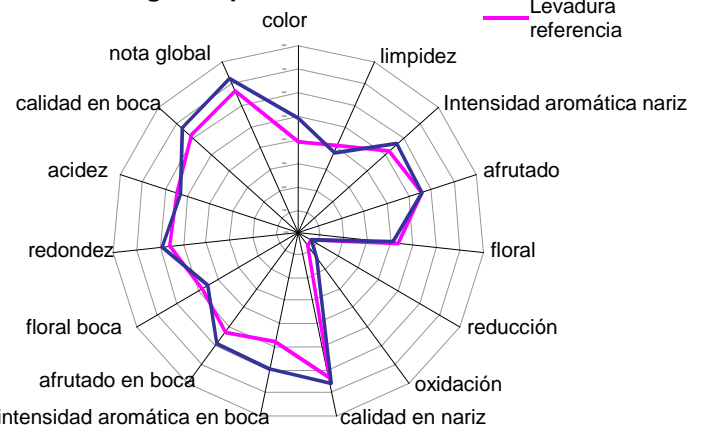
- ◆ **VITILEVURE® QUARTZ** es una levadura enológica de alto potencial, que garantiza una seguridad en la fermentación alcohólica en condiciones difíciles (alcohol elevado, pH bajo, temperaturas bajas...).
- ◆ **VITILEVURE® QUARTZ** está especialmente adaptada a la realización de la toma de espuma de los vinos base de Champagne, donde ha sido seleccionada. Asegura una segunda fermentación regular y completa, y confiere a los vinos un perfil aromático elegante, así como una gran finura (figuras 1 y 2).

Figura 1: Ensayo de toma de espuma en un vino base de champaña 2006. Comparación de las prestaciones de una levadura champañesa de referencia y de **VITILEVURE® QUARTZ**: cinéticas de la toma de espuma:

Figura 2: Ensayo de fermentación alcohólica en el marco de la elaboración de un vino base champañés 2006. Comparación de las prestaciones de una levadura champañesa de referencia y de **VITILEVURE® QUARTZ**: resultados del análisis sensorial:



Perfiles Organolépticos

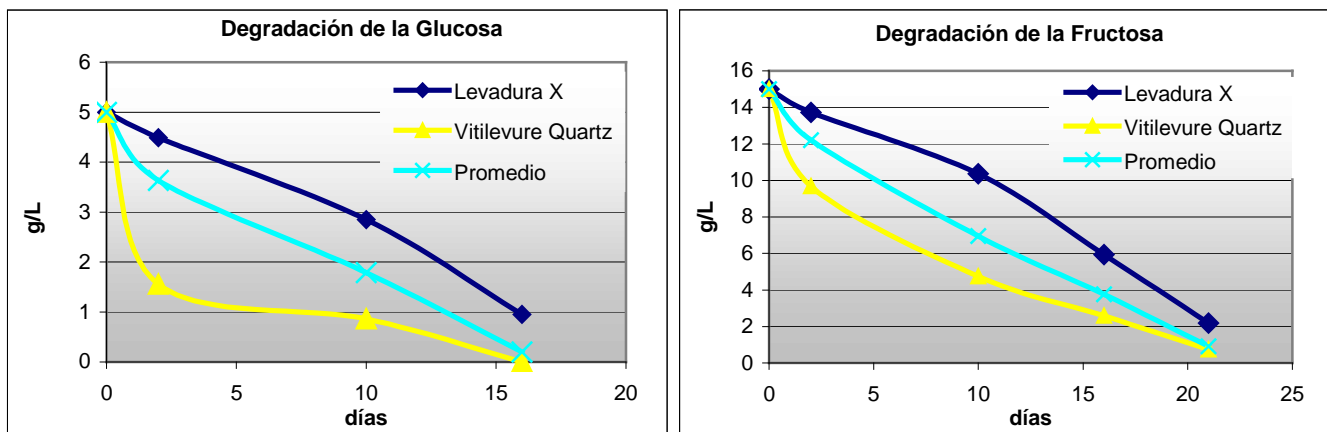


- ◆ Las prestaciones fermentativas de **VITILEVURE® QUARTZ** tienen un gran interés en los casos de refermentación después de una parada, gracias a su resistencia a grados alcohólicos elevados y a su capacidad para arrancar una fermentación alcohólica que se ha parado, incluso en presencia de una concentración elevada de fructosa (Figura 3).

Figura 3: Refermentación alcohólica de un vino de Cabernet-Sauvignon que ha sufrido una parada (Languedoc 2006, Alcohol: 12,5% vol., azúcares residuales: 20 g/L (de los cuales 15 g/L de fructosa y 5 g/L de glucosa): ensayo comparativo de 9 cepas comerciales recomendadas para esta aplicación:

Levadura X: la cinética más lenta de las 9 cepas probadas

Media: cinética media de las 9 cepas probadas



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex-bayanus)*
- ◆ **Poder alcohogénico**: 17 % en volumen
- ◆ **Cinética fermentativa** . : inicio rápido de la fermentación alcohólica y cinética regular
- ◆ **Intervalo de temperaturas:** fermentación de 10 a 32°C
- ◆ En fermentación alcohólica: resiste pH bajos (hasta 2,8-2,9), así como dosis importantes de SO₂
- ◆ En la toma de espuma: no bajar por debajo de 2,90

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol:** 16,8 g de azúcar por litro, por 1% de alcohol
- ◆ **Formación de espuma:** poca
- ◆ **No produce SO₂ ni H₂S**
- ◆ **Producción de acidez volátil:** débil, de 0,2 a 0,25 g H₂SO₄/L

MODO DE EMPLEO

Para la inoculación de vinos tranquilos

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35-37°C.
- ◆ Mezclar y dejar hidratar durante 15 a 20 minutos.
- ◆ Aclimatar el pie de cuba a la temperatura del depósito, añadiendo mosto de forma progresiva. La diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto por inocular debe ser inferior a 10°C.
- ◆ Adicionar el pie de cuba al mosto, realizando un remontado de homogenización.
- ◆ El tiempo de rehidratación no debe sobrepasar los 45 minutos.

Para la inoculación de vinos base y vinos a baja temperatura, o con una concentración de SO₂ elevada

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua 35-37°C.
- ◆ Mezclar y dejar hidratar durante 15 a 20 minutos.
- ◆ Adicionar la rehidratación en 10 a 20 veces el volumen de mosto y dejar fermentar de 6 a 12 horas.
- ◆ Añadir al depósito por su parte superior.

Para la toma de espuma (Método tradicional y Charmat):

Es necesario aclimatar las levaduras al alcohol y a las condiciones específicas de los vinos (pH, SO₂, temperatura...). Realizar un pie de cuba en 2 a 5 días, siguiendo las prescripciones de su enólogo.

PRESENTACIONES

- ◆ Envase de 0,5 kg – Caja de 20 x 0,5 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Conservar a una temperatura entre 2 y 8°C.
- ◆ Se conserva 3 meses a temperatura ambiente.
- ◆ Una vez abierto el envase o roto el vacío: utilizar rápidamente

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) A. Martin, L. Achddou, C. Gerland, N. Sieczkowski, D. Leboeuf, Informes internos de los experimentos realizados de 1996 a 2006 sobre fermentación alcohólica y toma de espuma, en el marco de la elaboración de vinos de Champagne.
- (2) A. Martin, N. Sieczkowski, Informe interno de los experimentos realizados de cara a la caracterización del comportamiento de VITILEVURE® QUARTZ en la refermentación después de una parada de la fermentación alcohólica.

La información suministrada se corresponde con el estado actual de nuestros conocimientos. Se proporciona sin que ello suponga un compromiso o una garantía, en la medida en que las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de los datos de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin previo acuerdo.