

Vitilevure **ALBAFLOR**

Levadura seleccionada
Cepa 70 S1

LEVADURA POR LA ELABORACION DE VINOS BLANCOS AROMATICOS

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La cepa **70S1** está especialmente adaptada para los vinos blancos secos, y particularmente para aquellos destinados a un consumo rápido. Aporta aromas florales muy agradables (flores blancas) y una buena armonía gustativa (producción óptima de glicerol).
- ◆ Descriptores aromáticos : ya sea con Chardonnay, Mauzac, Muscadet o cualquier otra variedad blanca, los aromas característicos de la variedad resultan potenciados, así como los aromas a flores blancas y a cítricos. Estos aromas son generalmente muy apreciados por los degustadores (2).
La levadura **ALBAFLOR** está especialmente adaptada para la revalorización de las variedades neutras.

ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el INRA de Narbona (equipo de Mr. Maugenet) et retenue par Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Carácter killer** : la cepa **70S1** es sensible a la toxina K2. Esta sensibilidad no tiene importancia puesto que la **ALBAFLOR** se utiliza en mostos blancos generalmente desprovistos completamente de las levaduras indígenas killer (tratamientos prefermentativos).
Además, numerosos ensayos han mostrado que la cepa se implanta muy bien (control de implantación mediante los métodos de investigación genética utilizando la electroforesis en campo pulsante) (1) - (2).
Su clinitest es, por otra parte, muy breve : 1 h 30 (tiempo empleado por 50 g/L de LSA para degradar 50 g/L de azúcar en un medio sintético).
- ◆ **Poder alcohogénico** : 15,9 % a una temperatura de fermentación de 25°C ; inferior entre 15 y 18°C. Para mostos con un grado potencial superior al 13% se aconseja regular la temperatura entre 18°C - 20°C y utilizar **Actiferm 1-2** oxígeno al momento óptimo (leer fichas **Actiferm 1-2** y **OXYFRITTE**).
- ◆ **Cinética fermentativa** : la **ALBAFLOR** fermenta a una velocidad regular, particularmente a bajas temperaturas. Esta característica es una de las que permite explicar la fineza aromática de los vinos obtenidos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,2 a 16,6 g de azúcar por litro para un 1% de alcohol.
- ◆ **Producción de SO₂** : muy pequeña.
- ◆ **Producción de H₂S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma**: poca.
- ◆ **Producción de glicerol, media** : (3,3 a 3,8 g por 100 g de azúcares fermentados en vinos del 10 al 15% de etanol).
- ◆ **Producción de acidez volátil** : pequeña (1), (2), (3).

CEPAS	Testigo	Levadura n°1	Levadura n°2	Levadura n°3	Levadura n°4	70S1
Acidez volátil (gH ₂ SO ₄ /l)	0,33	0,24	0,09	0,24	0,35	0,10

Ensayo piloto en bodega con la variedad Mauzac (3).

- ◆ **Floculación y sedimentación rápida al final de la fermentación** :
 La cepa **70S1** permite de esta forma un trasiego más rápido y limita el riesgo de aparición de sabores de reducción.
- ◆ **Consumo de ácido málico** : en un ensayo en bodega con la variedad Muscadet (2), la **ALBAFLOR** consume entre un 6 y un 20 % de ácido málico más en comparación con otras dos cepas. Esto puede ser una ventaja en los vinos blancos demasiado ácidos de ciertas regiones del norte (Muscadet, Gros Plant...)

DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis recomendada : **20 g/hL** o 200 g/ 1000 L o 0,2 g/L

MODO DE EMPLEO

- ◆ 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.

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0.5 kg – caja de 20 x 0.5 kg

CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad : el número de lote, presente en todos los envases permite remontar según el plan de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario)
- ◆ Seguridad – entorno: la manipulación de esta levadura no representa ningún peligro para el usuario.

CONSERVACIÓN

- ◆ 3 meses a temperatura ambiente (lugar fresco y seco)
- ◆ Más de 3 meses : de 2°C a 8°C.
- ◆ Envase abierto : utilizar rápidamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) C. Gerland (MV-SOEC), B. Verne, E. Sanchez (Groupement des Caves Particulières-Limoux) - Essai de trois souches de levure sur cépage Mauzac - Rapport interne - Vendanges 1993.
- (2) C. Gerland (MV-SOEC), P. Drienne, C. Marchais (VAL OENO), A. Poulard (ITV) - Essai de trois souches de levure en Muscadet - Rapport interne - Vendanges 93.
- (3) M. Gaillard (ITV/Sicarex Sud Ouest). Essai de souches de levures sur Cépage Mauzac.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.