

Vitilevure B + C

Mezcla de levadura: Cepa Starter (*Saccharomyces cerevisiae*) y Cepa Finalizadora (*Saccharomyces cerevisiae galactose – ex.bayanus*)

ARRANQUE RAPIDO Y FIN DE FERMENTACIÓN ASEGURADA

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ Muy utilizada en vinos tintos estructurados (Costa del Rhône), la levadura **B+C** participa de una buena extracción del color y de los taninos.
- ◆ **Descripción aromática** : las dos cepas aseguran la puesta en valor de las variedades respectando la tipicidad del vino. La mezcla **B+C** es por ejemplo a la vez utilizada en « Chateauneuf du Pape » y con los vinos de « Côteaux du Layon ».

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Espécie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *Cerevisiae* y de *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)*
- ◆ **Caracter killer** : las dos cepas son sensibles al factor killer, pero la especie *Saccharomyces cerevisiae galactose -* es poco afectada en condiciones enológicas.
- ◆ **Poder alcohogeno** : es superior a 15 % en volumen (la levadura B+C fermenta bien en mostos de la costa del Rhône muy ricos en azúcares).
- ◆ **Cinética de fermentación** : la cepa S.c. var. *cerevisiae* tiene un tiempo de latencia corto lo que asegura el arranque de la fermentación. La S.c. *galactose -* tiene un tiempo de latencia mas largo y asegura el fin de la fermentación. Estos resultados obtenidos pueden ser demostrados gracias a las nuevas técnicas de identificación genética utilizando la electroforesis. (1).
- ◆ La utilización de este cultivo mixto es pues la seguridad de una fermentación rápida, regular y completa.

Figura 1 : implantación de las levaduras B y C desde la FA - Lote n°1

% implantación

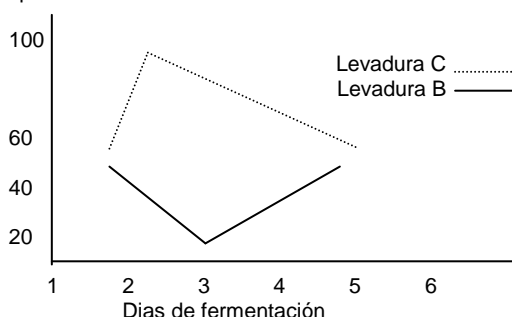
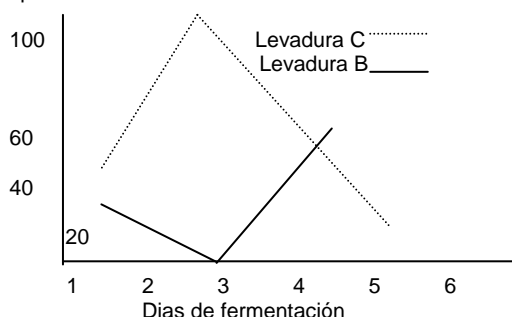


Figura 2 : implantación de las levaduras B y C desde la FA - Lote n°2

% implantación



PROPIEDADES ENOLOGICAS

- ◆ **Para uso enológico y agroalimentario**
- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,8 g de azúcar por 1% d'alcohol.
- ◆ **Producción de SO₂** : muy baja
- ◆ **Producción de acidez volátil** : (<0,15 g H₂SO₄/L).
- ◆ **Producción de H₂S** : baja o nula
- ◆ **Producción de espuma** : generalmente baja

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa 0.5 kg - carton 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.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

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.