

# Vitilevure B

Levadura seleccionada  
Cepa Pasteur 877C - C1108

## LA LEVADURA DE FIN DE FERMENTACION ASEGURADA

### CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ La levadura **B** esta particularmente adaptada para las refermentaciones, asegura la realización completa de fermentación a grados alcohólicos elevados.
- ♦ **Descripciones aromáticas** : esta cepa es neutra, no marca a los vinos.

### ORIGEN

- ♦ Cepa seleccionada a partir de la selección del instituto Pasteur (referencia Pasteur 877) y elegida por Martin Vialatte Oenologie.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ♦ **Espécie** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var. *bayanus*).
- ♦ **Caracter killer** : cepa sensible cara a cara con la toxina K2. Esta toxina bloquea la multiplicación celular fijándose en la pared de la levadura. La toxina se inactiva a una temperatura superior a 25°C (comienzo de la F.A), entonces no es un problema para esta cepa (porque esta cepa se multiplica lentamente al inicio de la fermentación).
- ♦ **Resistencia al alcohol** : la composición de la membrana diferente de *Saccharomyces cerevisiae* var *bayanus* y su poca sensibilidad a los ácidos grasos permite de fermentar hasta 21 % de alcohol en volumen en laboratorio. Ella podrá fermentar los mostos los más ricos en azúcar. ( 16-17% de alcohol probable), con las precauciones habituales (oxígeno y Actiferm 1-2 para mostos difíciles).
- ♦ **Cinética de fermentación** : arranque progresivo de la fermentación, fase fermentativa regular y completa
- ♦ **Rango óptimo de temperatura** : entre 15°C y 30°C.

## PROPIEDADES ENOLOGICAS

- ◆ **Rendimiento azucar/alcohol** : 16,8 g de azúcar para 1 % de alcohol.
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>** : muy debil (1)
- ◆ **Producción de acetaldheldo y acido piruvico** : muy bajo(1)

CEPAS	SO <sub>2</sub> Total después de la FA (mg/l)	Producción de acetaldehido (mg/l)
<b>C-1108</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
LSA1	<b>10</b>	<b>15</b>
LSA2	<b>70</b>	<b>55</b>
LSA3	<b>25</b>	<b>30</b>
LSA4	<b>20</b>	<b>25</b>
LSA5	<b>55</b>	<b>50</b>
LSA6	<b>25</b>	<b>30</b>

- ◆ **Producción de acidez volátil** : baja, generalmente 0,15gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

## PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa 0.5 kg - carton 20 x 0.5 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura de 3 a 8°C, en caso de conservación mas de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) - E. LEMPERLE UND E. KERNER - Vergleichende Prüfung von Trockenreinzuchthefen - WEIN UND REBE - 1980.

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.