

Vitilevure CHARDONNAY

Levadura seleccionada
Cepa MV95203

PARA VINOS DE LA VARIEDAD CHARDONNAY

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **CHARDONNAY** permite obtener vinos de la variedad Chardonnay que presentan una gran complejidad y fineza aromáticas (1), gracias a la producción de una gran variedad de aromas (2,3).
- ◆ La levadura **CHARDONNAY** está recomendada en las vendimias de calidad para la obtención de vinos aptos para guardar.

ORIGEN

- ◆ La cepa **MV95203** ha sido seleccionada por el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte oenologie, a partir de cepas aisladas en Limoux, en colaboración con la « Cave du Sieur d'Arques » y el laboratorio « MEDITERANEE OENOLOGIE » y con la ayuda analítica de los laboratorios de aromas del IPV y el ENESAD.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex bayanus)
- ◆ **Propiedades killer** : la cepa **MV95203** presenta el factor killer. Así, esta cepa se implanta muy bien una vez inoculada.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS (1)

- ◆ **Poder alcohologénico** : 13.5% Vol de alcohol.
- ◆ **Cinética fermentativa** : regular.
- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,8 g/l de azúcar por 1% de etanol en volumen .
- ◆ **Producción de SO₂** : pequeña.
- ◆ **Producción de H₂S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma** : media.
- ◆ **Producción de acidez volátil** : muy pequeña.
- ◆ **Requerimientos nutritivos** : medios. Hacer una agregación de Actiferm 1-2 y d'oxígeno (OXYFRITTE) para los mostos ricos en azúcar (> 13 % alc. probable).

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 la 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.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) Ensayos de minivinificaciones y vinificaciones de Chardonnay de Limoux de varias vendimias 1996, 1997 y 1998 – Documentación interna Martin Vialatte.
- (2) Análisis de aromas de vinos experimentales 1996 mediante sniffing y CPG/espectrometría de masas – I. Vila – IPV – 1997.
- (3) Evaluación sensorial de vinos experimentales 1998 mediante técnicas "Free Choice Profiling" – Y. Le Fur – ENESAD – julio 1999.

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.