

Vitilevure CSM

Levadura seleccionada
Cepa L6885

LA LEVADURA DE LOS VINOS TINTOS DE CRIANZA

CAMPO DE APLICACION

- ◆ La cepa **L6885** ha sido seleccionada en los grandes crus de Burdeos, ella esta, en consecuencia bien adaptada en la vinificación bordalesa. Favorece la extracción de los taninos y del color.
- ◆ Es particularmente recomendada para variedades con un buen potencial tanico, como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Tempranillo.
- ◆ Consume un poco mas el acidez malico ; esto se traduce para un inicio mas rapido de la malolactica (1).
- ◆ Al nivel organoleptico, la levadura **CSM** conduce a vinos con taninos redondos. Vinos obtenidos tienen intensidad aromática y persistencia importantes (2) y son menos vegetales, particularmente sobre el Cabernet Sauvignon (3).

ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el ITV Burdeos en colaboración con el Consejo Interprofesional del vino de Burdeos y elegida por Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie**: *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caracter killer**: Cepa killer. Esta cepa se implanta muy bien desde su siembra.
- ◆ **Poder alcohólico**: 14% d'alcohol en volumen (1).
- ◆ **Temperatura de fermentación**: 15 a 32°C (crecimiento de 5 a 44°C).
- ◆ **Cinética fermentativa** : todas las pruebas realizadas en tinas experimentales (zona vitícola del lycée a Blanquefort) han mostrado una cinética regular y completa (2). Confirmadas para la utilización en bodegas desde 1995

PROPIEDADES ENOLOGICAS

- ◆ Rendimiento azucar/alcohol: 16,5 g/L de azucar para 1 % de etanol en volumen (1)
- ◆ Produccion de SO₂..... : débil, 10 mg/L en medio sintético (1)
- ◆ Producción d'H₂S: nula.
- ◆ Producción de espuma: mediana en zumo de uva en el laboratorio (1).
- ◆ Producción de acidez volátil: mediana 0,25 gH₂SO₄/L en medio sintético (1) (un pouco mas si el grado alcoholico es mas de 13).
- ◆ Producción de glicerol: elevada, 6,1 g/L en medio sintético (1).

Pruebas n°1 : Tiempo ,de latencia (días) por el inicio de la fermentación maloláctica . ITV Bordeaux. 1994

TERROIRS	Cepa de levadura	
	LSA 1	L6885
Haut Médoc	11	8
St Julien	17	12
Pauillac	14	7

Pruebas n°2 : cata de endaios 1994. ITV de Bordeaux.

Características organolépticas de los vinos		Cepa y denominación	
		Merlot Haut Médoc	Cab. Sauvign. Pauillac
Intensidad olfactiva (15)	L6885	3.47	3.67 A
	LSA1	3.19	3.20
Persistencia aromática (15)	L6885	3.31 A	3.41
	LSA1	2.78	3.01
Qualidad de los arômas (15)	L6885	3.58 A	3.60 A
	LSA1	3.08	3.08

A : nivel estadísticamente superior (5 % - Newmann Keuls)

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

- ◆ Paquete de 0.5 kg - caja 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.

CONDICIONES DE 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 BIBLIOGRAFICAS

- (1). Cuinier C. (ITV Tours) - Características microbiológicas y enológicas de la cepa L 6885 - junio de 1994.
- (2). Barrère Ch., Vinsoneau E. (ITV Bordeaux) - Selección de una levadura «girondine» adaptada a la vinificación bordelasa. Junio de 1994.
- (3). Barrère Ch., Vinsoneau E. (ITV Bordeaux) – Ensayos en bodega de la levadura CSM – junio 1995.

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 fuera de nuestro control.
Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no puede modificarse sin su acuerdo.