

# Vitilevure C

Levadura seleccionada  
Cepa M-1157

## LA LEVADURA STARTER

### CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La cepa **M1157** ha sido seleccionada para la primera siembra base y para el arranque de la fermentación. Esta muy bien adaptada al comienzo de la campaña. Es utilizada para la elaboración de vinos bien estructurados (buena extracción de taninos) y colorados.  
A veces produce poco de « fusel oils » lo que la hace interesante para los vinos base del Cognac.
- ◆ **Descripción aromática** : Esta cepa es neutra y no marca los vinos.

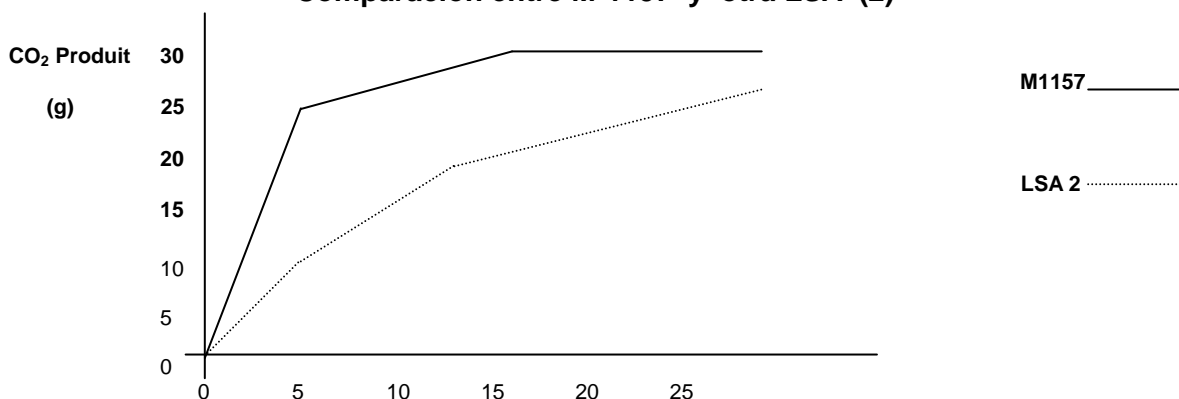
### ORIGEN

- ◆ Cepa elegida por Martin Vialatte Oenologie a partir de la colección del instituto Pasteur.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Espécie** : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- ◆ **Caracter killer** : cepa sensible al fenomeno killer.
- ◆ **Poder alcohogeno** : es superior a 12 % de alcohol en volumen
- ◆ **Cinética de fermentación (1)** : fase fermentativa regular y completa

Comparación entre M-1157 y otra LSA (2)



### Comparación de fermentaciones en medio sintético con diferentes cepas de levaduras (3)

Perdida de CO <sub>2</sub> (g)		
	à 3 dias	à 23 dias
M1157	6,8	33,9
LSA 1	8,2	33,5
LSA 2	10,4	34,7

- ◆ **Rango de temperatura óptimo** : entre 15 y 30°

#### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,8 g de azúcar por litro para 1% de alcohol (3).
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>** : baja (3)
- ◆ **Producción de productos combinados el SO<sub>2</sub>** : baja igualmente. Poco o sin producción de piruvato y de acetaldehído (4).
- ◆ **Producción de H<sub>2</sub>S** : baja 2,5 mm en papel de acetato de plomo (4).

#### 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.

#### RÉFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) - D.DUBOURDIEU / V. FREIZIER : Aplicación de la electroforesis en campos enfocados en el estudio de la ecología de las levaduras en fermentación espontánea, RFOE, 1989, N° 125, p.37-40.
- (2) - E. LEMPERLE : Ergebnisbericht zur vergleichenden Prüfung von Trockenreinzuchthefen, Staatliches Weinbauinstitut, Freiburg 1982.
- (3) - C.CUINER : Fermentación en medio sintético, ITV Tours, 1983.
- (4) - E. LEMPERLE : Ergebnisse der Gärversuche mit aktiven Trockenreinzuchthfen im Jahre 1982, Staatliches Weinbauinstitut, Freiburg, 1982.

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.