

Vitilevure GY

Levadura seleccionada
Cepa L 2425

AFRUTADO Y SUAVIDAD PARA VINOS TINTOS

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **GY** ha sido seleccionada en la zona de Beaujolais y se ha probado con la variedad Gamay en diferentes crudos y Beaujolais AOC. Da lugar a vinos con aromas afrutados intensos y variados, destacables por su equilibrio y ligereza en boca. Está particularmente adaptada para los vinos elaborados a partir de racimos enteros y también para los vinos provenientes de variedades finas y destinados a ser consumidos en un periodo máximo de 2 años. También está indicada para vinos jóvenes recién acabados, y sobre la variedad Pinot Noir.
- ◆ Comparación entre 3 cepas beaujolesas en depósitos de 50 hl - Sicarex beaujolais - 1992 (2) – Resultados de las degustaciones.

	LSA 8	GY	LSA 9
BEAUJOLAIS VILLAGE	12,49	13,65 (a)	11,98
BEAUJOLAIS AOC N°1	11,91	12,64	12,97
BEAUJOLAIS AOC N°2	13,62	13,94	13,45

(a) Resultado significativamente superior.

- ◆ Comparación entre 2 cepas en 9 explotaciones beaujolesas - Sicarex Beaujolais - 1993 (2).

	LSA 9	GY
DURACIÓN F.A.(días)	8	8
DURACIÓN FML (días)	26	24
pH	3,53	3,54
ACIDEZ TOTAL (gH ₂ SO ₄ /l)	3,27	3,21
ACIDEZ VOLATIL (gH ₂ SO ₄ /l)	0,18	0,23
INTENSIDAD COLORANTE	0,51	0,51
INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	27,90	29,40
DEGUSTACION (Nota/20) - 21 personas	14,2	14,2

ORIGEN

- ◆ Levadura seleccionada por Sicarex Beaujolais (equipo de Mr Jean-Luc Berger) y elegida por Martin Vialatte Oenologie

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caracter killer** : la cepa **L2425** es una cepa killer. Se trata de una característica importante ya que los mostos de Beaujolais contienen numerosas levaduras killer. La **GY** se implanta muy bien una vez sembrada.
- ◆ **Poder alcohologénico** : 14,6% de alcohol en volumen (1).
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 a 32°C (crecimiento de 5 a 44°C).
- ◆ **Cinética fermentativa** : todas las pruebas realizadas en bodegas experimentales (Château de l'Eclair - Sicarex Beaujolais) o en cavas han mostrado una cinética regular y completa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,7 g/l de azúcar por 1% de etanol en volumen (1).
- ◆ **Producción de SO₂** : débil, 15 mg/l en un medio sintético (1).
- ◆ **Producción d'H₂S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma** : débil en zumo de uva (1), ningún problema en mosto en bodega.
- ◆ **Producción de acetaldehído** : media, 40 mg/l en un medio sintético (1).
- ◆ **Producción de acidez volátil** : débil, 0,2 gH₂SO₄/l en un medio sintético (1).

Cepas	testigo	LSA2	LSA3	LSA4	LSA5	LSA6	LSA7	GY
Beaujolais 1992 Acidez volàtil al final de FA (gH ₂ SO ₄ /l)	0,26	0,20	0,33	0,25	0,23	0,25	0,19	0,23
Beaujolais1993	--	--	--	--	--	--	0,18	0,23

Pruebas de distintas levaduras en Beaujolais (2).

- ◆ **Producción de glicerol** : media, 4,7g/l en un medio sintético (1).

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.

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 BIBLIOGRÁFICAS

- (1). Cuinier C. (ITV Tours) - Etude des caractéristiques microbiologiques et oenologiques d'une nouvelle souche de levure beaujolaise - juin 1994.
- (2). Berger J.L., Cottureau P. (Sicarex Beaujolais) - Etude du comportement de souches de levures beaujolaises sur différents terroirs - juin 1994.

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.