

# Vitilevure LB Rouge

Levadura seleccionada  
Cepa MV95034

PARA VINOS TINTOS AFRUTADOS Y CON CUERPO

## CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La Levadura **LB Rouge** posee la propiedad de exaltar el potencial aromático y gustativo del vino (frutas rojas y frescura) manteniendo una gran complejidad y persistencia.
- ◆ Debido a una extracción suave de los compuestos fenólicos, que confieren al vino una riqueza tánica que se expresa en forma de redondez, permite obtener vinos que serán consumidos preferiblemente a corto plazo .

## ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte Oenologie, a partir de su colección, en colaboración con el laboratorio Berger Oenologie (Maine et Loire).

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Caracter killer** : la cepa **MV95034** es neutra referente al carácter killer. Así pues, esta levadura se implanta con facilidad una vez sembrada.
- ◆ **Poder alcohológico** : 14% Vol de alcohol.
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15°C a 32°C ( crecimiento de 5°C a 44°C).
- ◆ **Cinética fermentativa** : bastante rápida.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,5g/L de azúcar por 1% de etanol en volumen .
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>** : poco, 10mg/L en un medio sintético .
- ◆ **Producción de H<sub>2</sub>S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma** : poca, en zumo de uva, en el laboratorio.
- ◆ **Producción de acidez volátil** : débil.
- ◆ **Producción de glicerol** : elevada, 7g/L en un medio sintético.
- ◆ **Requerimientos nutritivos** : medios.

## DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis recomendada : **20g/hL** o 200g/1000 L o 0,2g/L

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35°C-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 de 20 x 0,5 kg
- ◆ Bolsa de 10 kg – Caja de 1 x 10 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.

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.