

# Vitilevure MO5

Levadura seleccionada  
Cepa L14090

## LEVADURA PARA VINOS BLANCOS

### CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ La levadura **MO5** ha sido seleccionada en la zona del Muscadet y extrae particularmente bien el potencial de los vinos blancos conservados sobre lías.  
Los vinos obtenidos tienen aromas finos y complejos.

Pruebas comparativas de cepas de levaduras en Gros Plant o Muscadet (2).

Variedad/año	Cepa levadura			
	Cepa indígena	LSA 1	MO5	
Gros Plant 1992	2	3	1	
Gros Plant 1992	2 (agresivo)	3 (pesado)	1 (harmonioso)	
	LSA 2	LSA 1	M O5	
Muscadet 1992	3 (flano,pesado)	1 (vedondo, floral)	2 (parfumado, un poco pesado)	
	LSA 2	LSA 3	M O5	
Muscadet 1993	3 (H2S, cerrado)	1 (tipo, poco intenso)	2 (buena constitucion)	4 (reducido)
	LSA 5	LSA 1	M O5	
Muscadet 1993	2	3	1	
Muscadet 1993	3	1	2	

- ♦ Los vinos fermentados con la levadura **MO5** sobre los 4 criterios seguidos por el laboratorio Valoeno en 1993 han sido juzgados como los mas tipicos de la apelacion Muscadet (3).

Pruebas de 3 cepas de levaduras en Muscadet (3) Suma del rango (SR) y comentarios (C)

Communes	cepa levuradas			
		Albaflor	MO5	KD
Drain	SR	57	44	50
	C	fruta(10), fangos(4), hongo(4), magro(4).	floral(8), fruta(5), vegetal(3) redondez (3), fineza (3)	fruta(13), floral(3), tangos(3), equilibrio(4), finez(3).
Le Landreau	SR	54	44	51
	C	frutas carne blanca (5), citricos(4), corto(3), magro(4).	floral(7), frutas(6), fineza(7), equilibrado(6), punzante(4).	frutas(7), floral(6), rico(5), un poco pesado(3).
St Julien de Concelles	SR	59	55	53
	C	frutas(6), floral(4), vegetal(3), fino(3), equilibrado(3)	frutas(7), floral(4), graso(3), fino(3).	frutas(8), frutas secos(4) o muro(4), rico(4), equilibrado(3), largo(3).

- ♦ La levadura **MO5** da buenos resultados en otras variedades blancas, Chardonnay, Chasselas, ...

## ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el IFVV.

## CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Caracter killer** : la cepa **L14090** es neutra al caracter killer. Así esta cepa se implanta bien desde su siembra.
- ◆ **Poder alcoholgeno** : 14 % de alcohol en volumen (1).
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 a 32°C (crecimiento de 5 a 44°C).
- ◆ **Cinetica fermentativa** : todos los ensayos realizados en tinas experimentales (dominio del ITV a Briance) o en bodega (pruebas ITV en 6 propiedades en 1992 y 1993, y en 4 propiedades con el laboratorio Valoeno en 1993), muestra una cinética regular y completa.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,6 g/l de azúcar por 1 % de etanol en volumen (1).
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>** : débil, 20 mg/l en medio sintético (1)
- ◆ **Producción d'H<sub>2</sub>S** : nulo.
- ◆ **Producción de espuma** : muy débil
- ◆ **Producción d'acidez volátil** : débil, 0,22 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l en medio sintético (1) y de 0,08 a 0,19 en mosto en ensayos realizados el 1993 (2) (3).
- ◆ **Producción de acetaldehído** : mediana, 40 mg/l en medio sintético (1).
- ◆ **Producción de glicerol** : mediana, 5,5 g/l en medio sintético (1) y de 5 a 6 g/l en mosto(3).

## PRESENTACIÓN

- ◆ Saco de 0,5 Kg – caton 20X 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 más de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1). Cuinier C. (ITV Tours) - Características microbiológicas y enológicas de la cepa L14090 - junio de 1994.
- (2). Poulard A. (ITV Nantes) - Estudio del comportamiento de la cepa de levadura en Gros Plant y Muscadet - 1992 et 1993.
- (3). Gerland C. (MV-SOEC), Drienne P., Marchais C. (VALOENO), Poulard A. (ITV Nantes) - Estudio comparativo de 3 cepas de levaduras en la variedad Muscadet – 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 liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.