

Vitilevure MT

Levadura seleccionada
Cepa L3266

LEVADURA ESPECÍFICA PARA VINOS TINTOS DESTINADOS AL ENVEJECIMIENTO - ESPECIALMENTE PARA LAS VARIEDADES MERLOT Y CABERNET

CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ La levadura **MT** extrae y preserva el color y los taninos de las uvas (1), y está adaptada para la elaboración de vinos de calidad que van a ser envejecidos, especialmente para las variedades de origen bordelés (figura 1).

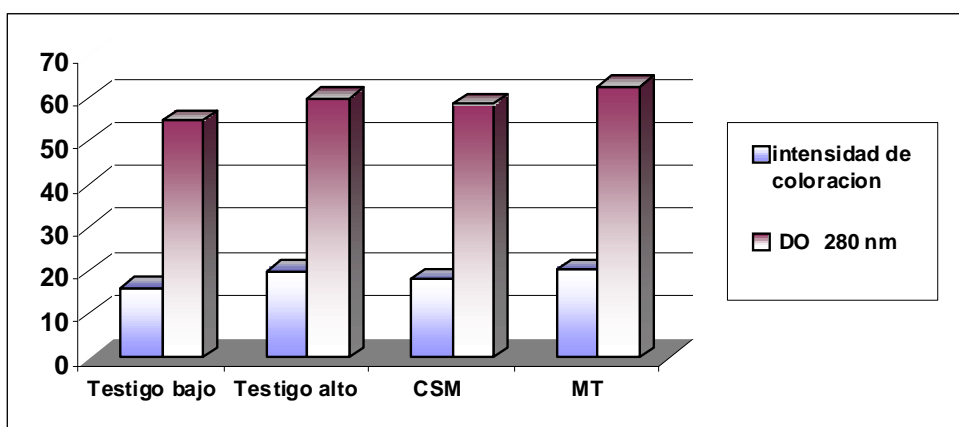


figura 1, micromaceraciones con Merlot

- ♦ La **MT** es una levadura que permite la máxima expresión de los aromas varietales (2), especialmente los de mermelada de fresa/caramelo (figura 2 - serie 2, furaneoles en µg/L) y los aromas afrutados/florales (figura 2 - serie 1, norisoprenoides en ng/L), por lo que resulta ideal en el caso de la elaboración de vinos tintos destinados a envejecer.

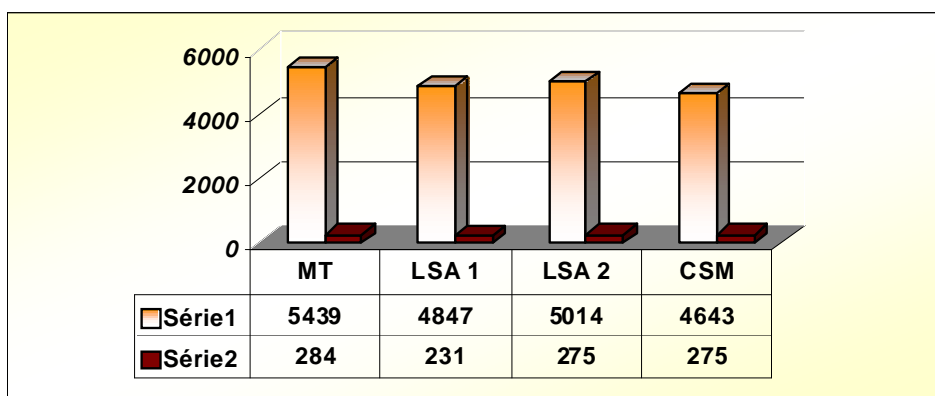


figura 2 : concentraciones medias de 2 ensayos (uno en Saint Emilion y uno en Pessac-Léognan)

ORIGEN

- ◆ Cepa aislada en la región de Saint Emilion, seleccionada por ITV France y El laboratorio de microbiología de Martin Vialatte Oenologie, en colaboración con el INRA (laboratorio de aromas).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Carácter killer** : la cepa **L3266** es killer.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS (1)

- ◆ **Poder alcohologénico**: 14% Vol. de alcohol.
- ◆ **Cinética fermentativa**: regular y completa.
- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol**: 17 g/L de azúcar por 1% de etanol, en volumen.
- ◆ **Producción de glicerol**: importante (7,6 g/L en un medio sintético ITV – 12% etanol)
- ◆ **Producción de SO₂**: nula.
- ◆ **Producción de H₂S** : nula.
- ◆ **Formación de espuma**: pequeña.
- ◆ **Producción de acidez volátil** ...: muy pequeña.

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0,5 kg - Caja de 20 x 0,5 kg
- ◆ Bolsa de 10 kg – Caja de 10 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.

BIBLIOGRAFIA

- (1) Publicación interna ITV, junio 2000.
- (2) Etude de la production d'arômes variétaux par différentes levures sur différentes vendanges de Merlot (publicación interna), A. Belancic, INRA-Martin Vialatte Oenologie, avril 2001.