

Vitilevure **MULTIFLOR**

Mezcla de cepas de levaduras seleccionadas, de actividad complementaria

EXPRESIÓN AROMÁTICA Y SEGURIDAD DE LA FERMENTACIÓN

CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ **MULTIFLOR** es una mezcla de levaduras seleccionadas complementarias, concebida especialmente para la fermentación de mostos de uva muy ricos en azúcar, con el objetivo de **asegurar la fermentación** y la **expresión aromática**, tanto en la vinificación en **tinto** como en **blanco** y en **rosado**.
- ♦ **MULTIFLOR** tiene la propiedad de proporcionar vinos que presentan una muy buena **intensidad aromática** y una gran **fineza**, respetando siempre la tipicidad de las variedades de uva utilizadas.
- ♦ **MULTIFLOR** se compone de dos cepas de levaduras: una *Saccharomyces cerevisiae* que presenta un gran potencial en la expresión **aromática**, y una *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var. **Bayanus**) que presenta una **buena resistencia a grados alcohólicos muy elevados**, lo cual permite asegurar un buen final de fermentación, incluso en condiciones difíciles (TAP, pH, temperatura de fermentación...).
- ♦ **MULTIFLOR** está adaptada para llevar a cabo fermentaciones a **baja temperatura** (blanco y rosado a partir de 15°C) ; tolera también **temperaturas más elevadas** en la vinificación en tinto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ♦ **Especies:** *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var. *Bayanus*) y *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Caracter killer** : una de las cepas es neutra en lo que se refiere al factor killer, mientras que la otra presenta el factor killer. Por este motivo, **MULTIFLOR** se implanta muy bien cuando se adiciona a mostos blancos, rosados o tintos.
- ♦ **Poder alcohógeno** : superior al 15% en volumen (la **MULTIFLOR** fermenta bien los mostos procedentes de viñas mediterráneas, más ricas en azúcares.)
- ♦ **Cinética de fermentación** : se observa una predominancia sucesiva de cada una de las cepas : la cepa *Saccharomyces cerevisiae* tiene un tiempo de latencia corto y **asegura el inicio de la fermentación**; la cepa *Saccharomyces cerevisiae galactose* -, que tiene un tiempo de latencia mayor, **asegura el final de la fermentación**.
- ♦ El uso de este cultivo mixto resulta, por lo tanto, un seguro de fermentación rápida, regular y completa, incluso en condiciones difíciles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,8 g de azúcar por litro por 1% d'alcohol.
- ◆ **Producción de SO₂** : de muy pequeña a nula.
- ◆ **Producción de acidez volátil** : pequeña (inferior a 0,20 g/L expresados en H₂SO₄).
- ◆ **Producción de H₂S** : de muy pequeña a nula.
- ◆ **Formación de espuma** : generalmente muy poca.

ORIGEN

- ◆ Los tres años de experimentación realizados en la región de Languedoc-Roussillon en vinificaciones en blanco, tinto y rosado, así como los estudios complementarios llevados a cabo en los laboratorios de microbiología de Martin Vialatte en Epernay han permitido encontrar y validar la mejor asociación de levaduras que permita garantizar, en condiciones difíciles, una buena **expresión aromática y seguridad fermentativa**.

PRESENTACIÓN

- ◆ Envase de 0,5 kg- Caja de 20 x 0,5 kg

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura inferior a 5°C, para una conservación superior a 3 meses.
- ◆ Una vez abierto el envase o roto el vacío, utilizar el producto 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.