

Vitilevure **PRIMEUR**

Levadura seleccionada
Cepa MV93011

LA LEVADURA DE LOS VINOS TINTOS JOVENES

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **PRIMEUR** ha sido seleccionada por nuestro laboratorio de microbiología en base a su capacidad de producir aromas de tipo joven : fuerte intensidad afrutada, buena persistencia de los aromas en boca (2).
- ◆ Extrae también pocos compuestos fenólicos : los vinos obtenidos con esta cepa son ideales para vinos jóvenes.

ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte Oenologie a partir de una selección que hemos obtenido de la región Côtes-du-Rhône, por su capacidad de extracción de aromas afrutados intensos sobre diferentes orígenes de mostos tintos.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caracter killer** : la cepa **MV93011** es neutra frente al caracter killer. Esta cepa se implanta pues, perfectamente desde su siembra.
- ◆ **Poder alcohólico** : 14% de alcohol en volumen (1).
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 a 32°C (crecimiento de 5 a 44°C).
- ◆ **Cinética fermentativa** : bastante rápida.

PROPIEDADES ENOLOGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol**: 16,5 g/l de azúcar para 1 % de etanol en volumen (1).
- ◆ **Producción de SO₂** : débil, 10 mg/l en medio sintético (1).
- ◆ **Producción d'H₂S** : nula
- ◆ **Producción de espuma** : débil a mediana sobre zumo de uva en laboratorio (1).
- ◆ **Producción de acidez volátil**: mediana.
- ◆ **Producción de glicérol** : elevada 6,5 g/l en medio sintético (1).

PRESENTACION

- ◆ Bolsas de 0.5 kg - Cajas de 20 paquetes de 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 mas de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- (1). Naud C. - Selección de cepas de levaduras en Côtes-du-Rhône Nord - 1994.
- (2). Berger JL, Cottureau P. - Comparación de los cepas de levadura en vinificación beaujolaise - 1996.

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 documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.