

Vitilevure SYRAH

Levadura seleccionada
Cepa MV 92081

LEVADURA ESPECIFICA DE LA VARIEDAD SYRAH

CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ La levadura **Syrah** a sido seleccionada en los mejores « terroirs » de **Syrah** del Valle del Rhône. Desarrolla todos los protenciales aromáticos de esta variedad en los diferentes tipos de « terroirs » propicios al desarrollo del **Syrah** (2) (3).
Ella preserva la acidez (figura nº1) y permite una extracción óptima y estable del color (figura nº 2)
Esta cepa da tambien buenos resultados sobre las variedades Tempranillo y Garnacha.

Esquema nº1 : Degustación comparativa **Syrah** AOC Crozes Hermitage 1994

Cepas de levadura	LSA1	Levadura Syrah	LSA3	LSA4
Número de catadores que han encontrado una tipicidad superior	1	5	1	1

La levadura **SYRAH** es juzgada como la mas tipica.

Esquema nº2 : Degustación comparativa Syrah AOC Côtes du Rhône 1994 Suze La Rousse

Cepas	LSA1	Levadura Syrah
Nota media 15 Catadores	12,5	14

La levadura **SYRAH** llega arriba

Esquema nº3 : Degustación comparativa **Syrah** AOC Hermitage 1993

Cepas de levadura	Levadura B+C	LSA2	Levadura Syrah
Número de catadores que han preferido el vino	4	2	11

La levadura **SYRAH** es significativamente preferida en un 5 % (test de Friedman)

Figura nº1 : Evolución de la acidez total **Syrah** Côtes du Rhône AOC 1994 Suze la Rousse

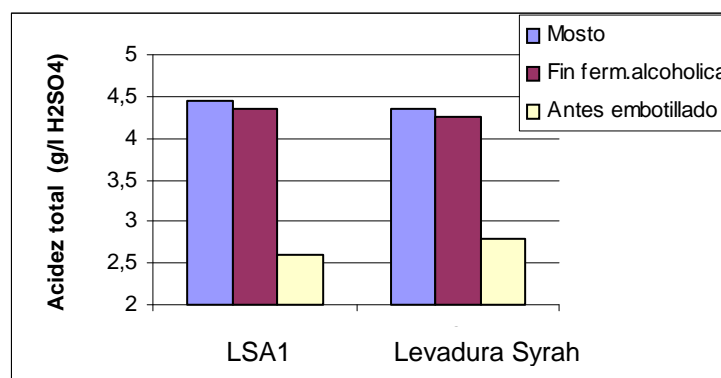
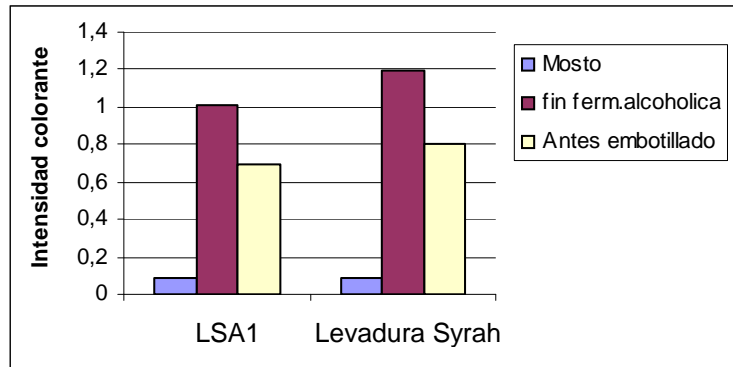


Figura nº2 : Evolución de la intensidad colorante Syrah Côtes du Rhône AOC 1994 Suze la Rousse.



ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada en el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte oenologie en colaboración con los laboratorios de enología de la Camara de Agricultura de la «Drôme» y de la «Universidad del vino» de Suze La Rousse.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caracter Killer** : La cepa **MV92081** es neutra respecto al factor Killer. Esta cepa pues se implanta muy bien desde su siembra y no es ganada por cepas killer eventuales.
- ◆ **Poder alcohologeno** : 16 % en volumen (1)
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 A 32°C
- ◆ **Cinética fermentativa** : todos los ensayos realizados en el 93 y el 94 han mostrado un arranque rapido y una cinética regular y completa (1) (2).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16.6 g/l de azúcar para 1 % de etanol en volumen (1)
- ◆ **Producción de SO₂** : nula en mosto como en medio sintético (1)
- ◆ **Producción de H₂S** : nula
- ◆ **Producción de espuma** : muy débil (1)
- ◆ **Producción de acidez volátil** : muy baja : 0.1 à 0.15 g/l de H₂ SO₄
- ◆ **Producción de glycerol** : elevada 7 g/l en medio sintético (1) alrededor de 9 g/l en mosto de Syrah (2)

DOSIFICACIÓN

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

MODO DE EMPLEO

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen en agua a 35-37°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 20 x 0.5 kg.
- ◆ Paquete de 10 kg - caja 1 x 10kg.

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.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- ◆ 3 meses a temperatura ambiente (lugar fresco y seco)
- ◆ Más de 3 meses : de 2°C a 8°C.
- ◆ Envase abierto : utilizar rápidamente.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- (1). Naud C. (ESTBA) , Gerland C. (MVSOC) - Selección de una cepa de levadura específica para la variedad Syrah en los cotes-du-Rhône –Sept. 94.
- (2). Bérenger M. (DNO Reims) – Ensayos de cepa de levadura Syrah específicas para variedad Syrah en Cotes- du –Rhône sur y norte maio 95.
- (3). Gerland C. (MVSOC), Dubois C. (IPV), Escudier J.L. (INRA) – Ensayos de cepas de levaduras específicas de la variedad Syrah. Marzo 95.

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.