

Vitilevure **PERLE**

Levadura seleccionada

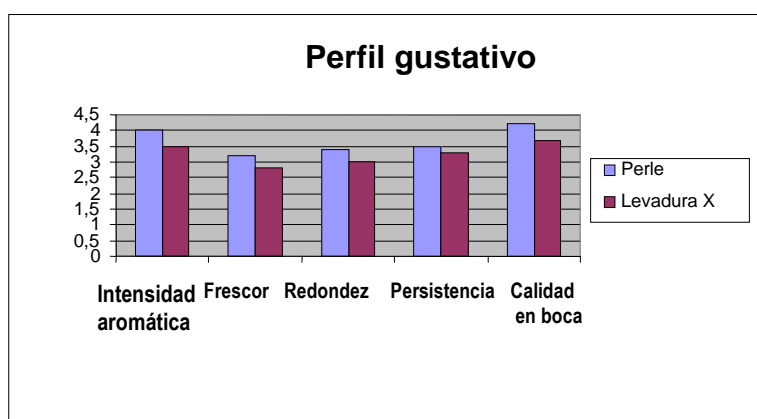
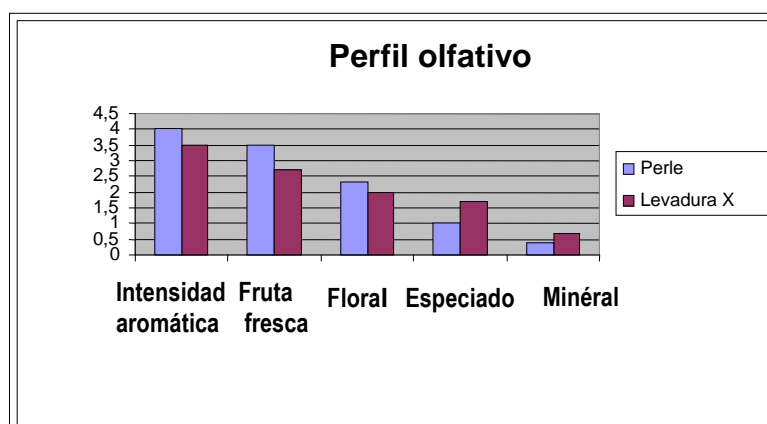
ELABORACIÓN DE VINOS EFERVESCENTES CON METODO CHARMAT

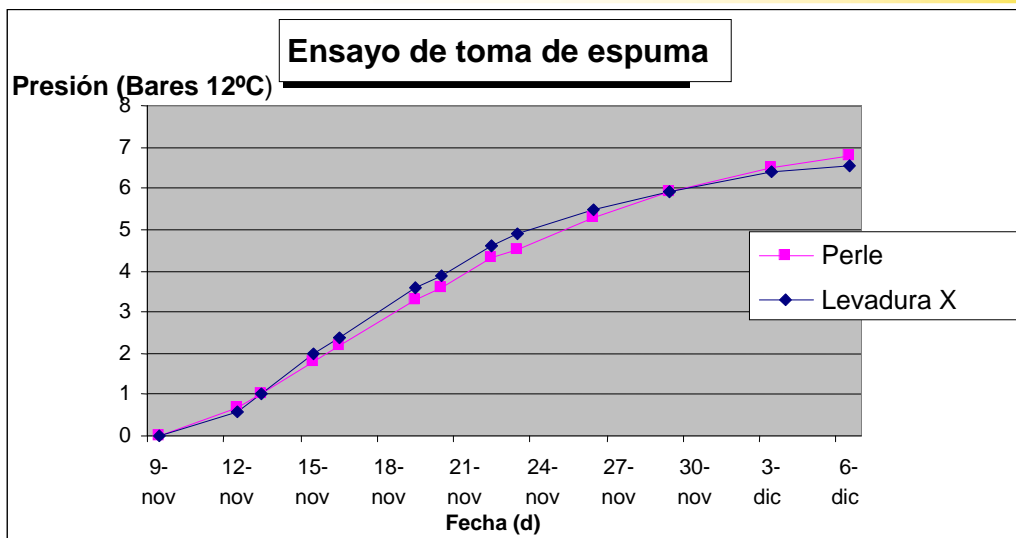
EXPRESIÓN AROMÁTICA AFRUTADA & SEGURIDAD FERMENTATIVA

CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La **PERLE** es una levadura enológica particularmente indicada para la elaboración de los vinos efervescentes con método Charmat.
- ◆ La levadura **PERLE** presenta unas notables capacidades fermentativas que aseguran una toma de espuma regular y completa en el depósito.
- ◆ La levadura **PERLE** desarrolla aromas expresivos, afrutados y frescos, particularmente apreciados en estos vinos efervescentes. Contribuye también a la obtención de perfiles gustativos armoniosos, con un buen equilibrio entre frescor y redondez.

*Ensayo de toma de espuma 2008 para la elaboración de un vino efervescente:
Comparación de los perfiles organolépticos obtenidos con la levadura **PERLE** y con una levadura X.*





ORIGEN

- ◆ Levadura seleccionada por el laboratorio de Microbiología de la Estación Enotécnica de Champagne, por sus capacidades fermentativas y sus propiedades organolépticas particularmente interesantes para la obtención de vinos efervescentes de calidad elaborados en depósito.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie**: *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Poder alcoholizante en la 1ª fermentación** : superior a 15 % en volumen
- ◆ **Cinética fermentativa** .: arranque rápido, fermentación regular y completa
- ◆ **Intervalo de temperaturas**: fermentación de 10°C a 32°C

PROPIEDADES ENOLÓGICAS


- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,8 g de azúcar por litro para 1% de alcohol
- ◆ **Producción de espuma**: baja
- ◆ **Ninguna producción de SO₂ ni de H₂S**
- ◆ **Producción de acidez volátil** : baja, inferior a 0,25 gH₂SO₄/L

DOSIS DE EMPLEO

- ◆ **Elaboración de los vinos base** : 10-30g/hL
- ◆ **Toma de espuma** : 10-30g/hL


MODO DE EMPLEO

Para la elaboración de los vinos base :

- ◆ Para un determinado volumen de mosto, dispersar  a razón de 30g/hl en 20 veces su peso de agua a 35°C-38 °C.
- ◆ Adicionar las levaduras seleccionadas en esta solución
- ◆ Mezclar y luego dejar rehidratar durante 15 o 20 minutos.
- ◆ Aclimatar este inóculo a la temperatura del depósito añadiendo progresivamente mosto: es necesario que la diferencia de temperatura entre el inóculo y el mosto no sea superior a 10°C durante el proceso de adición de la levadura.
- ◆ Incorporar el inóculo al mosto con un remontado de homogeneización.
- ◆ La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos.

Para la toma de espuma con Método Charmat

Es necesario preparar un pie de cuba para aclimatar la levadura al alcohol y a las condiciones específicas del vino (pH, SO₂, Temperatura...).

Para un volumen de pie de cuba a preparar calculado con la base de un 5% del volumen para la toma de espuma, dispersar 1 KG de  para 1 KG de la levadura **PERLE** en 20 veces su peso de agua a 35°C-38°C.

Rehidratar a continuación las levaduras seleccionadas durante 15 a 20 minutos antes de pasar a la fase de pie de cuba propiamente dicha.

PRESENTACIÓN

- ◆ Envases de 0,5 kg - Cajas 20 x 0,5 kg.

CALIDAD – SEGURIDAD – MEDIO AMBIENTE

- ◆ Trazabilidad : el número de lote, presente en todos los envases permite la trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendente (hasta el usuario) del producto.
- ◆ Seguridad – medio ambiente: 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.
- ◆ Utilizar inmediatamente después de su apertura.

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.