

Asociación de levaduras naturales seleccionadas.

Seguridad fermentativa. Adecuado para los vinos base para la elaboración de coñac.

## --- CAMPO DE APLICACION ---



VITILEVURE B+C se compone de dos cepas de levadura *Sacharomyces cerevisiae* de variedades diferentes cuya sinergia garantiza un buen inicio, pero también un buen final, de la fermentación alcohólica.

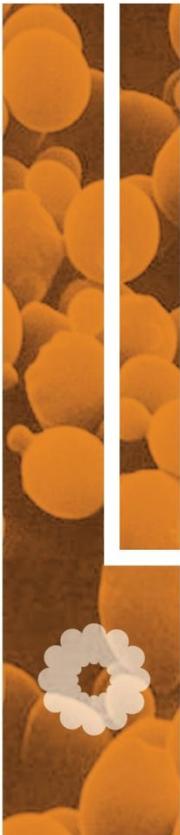
Desde el punto de vista organoléptico, VITILEVURE B+C respeta el carácter de los vinos.

En el caso de los vinos tintos estructurados, VITILEVURE B+C contribuye a la buena extracción del color y de los taninos.

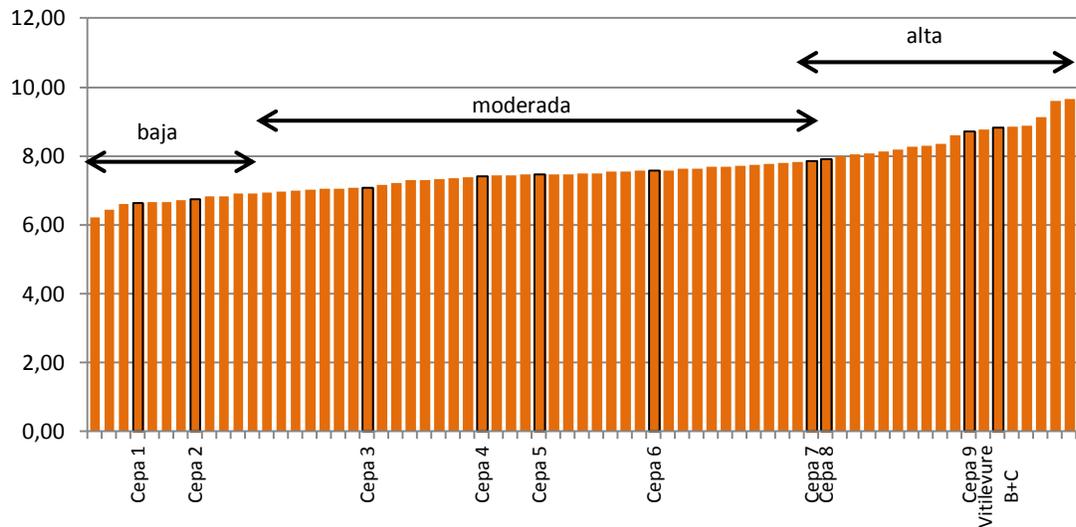
Gracias a su gran aptitud para la fermentación y su capacidad para una producción muy baja de alcohol, VITILEVURE B+C se recomienda particularmente para la elaboración de vinos base del coñac destinados a la destilería.

## --- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- **Especie** : Mezcla de *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) y de *Saccharomyces cerevisiae* (var. *cerevisiae*).
- **Tolerancia al alcohol**: muy buena (mayor que 15% en volumen).
- **Cinética fermentativa**: La sinergia entre las dos cepas y la dinámica de sus poblaciones respectivas garantizan una fermentación regular y completa con un corto periodo de latencia.
- **Producción de SO<sub>2</sub>** : muy baja.
- **Producción de acidez volátil** : baja (menos que 0,15 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- **Producción de H<sub>2</sub>S** : muy baja.
- **Producción de espuma** : generalmente baja.
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable**: moderado. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).



## Producción de glicerol (g/L)



### --- DOSIFICACION ---

Dosis recomendada: 20 g/hL

### --- MODO DE EMPLEO ---

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C en un contenedor limpio.
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe exceder los 10°C durante la inoculación.
- Incorporar la levadura al mosto con un remontaje de homogeneización.
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
- No se recomienda la rehidratación en el mosto.
- En los mostos con un gran potencial de alcohol (>13% v/v), se recomienda añadir el protector **PREFERM** durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

### --- PRESENTACION ---

Sacos de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg.

### --- CONSERVACION ---

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original. No utilizar las bolsitas que no estén al vacío. Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:



*La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.*