

Levadura natural seleccionada por el *Institut Français de la Vigne et du Vin* (IFV) para la elaboración de vinos tintos potencialmente de guarda.



Nuevo procedimiento de producción, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.



--- CAMPO DE APLICACION ---

Seleccionada en la región de Burdeos, **VITILEVURE CSM YSEO** es adecuada para la vinificación de vinos tintos de guarda y especialmente recomendada para las cepas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot.

En el plano organoléptico, **VITILEVURE CSM YSEO** contribuye a la producción de vinos tintos elegantes, equilibrados y afrutados (frutos rojos, fresa y frambuesa...) con una disminución del carácter vegetal.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

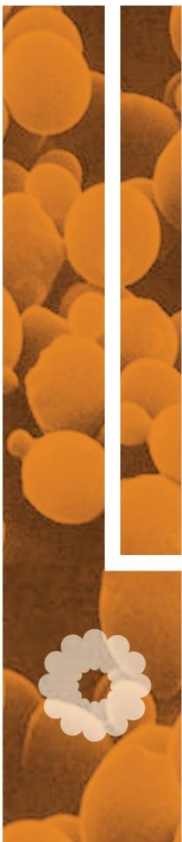
- Especie *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Propiedades killer:** cepa killer. Se implanta muy bien desde su siembra.
- **Tolerancia al alcohol:** 14% de alcohol en volumen.
- **Temperatura de fermentación :** 15°C a 32°C (crecimiento de 5°C à 44°C).
- **Cinética fermentativa:** regular y completa con un inicio rápido en fermentación.
- **Producción de SO₂:** baja, 10 mg/L en medio sintético.
- **Producción de H₂S:** muy baja.
- **Producción de espuma:** muy baja.
- **Producción de acidez volátil :** media, 0,25 g/L (H₂ SO₄) en medio sintético, un poco más si el grado alcohólico es más de 13.
- **Producción de glicerol:** alta, 6,1 g/L en medio sintético.
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica :** correcta.
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo.



CSM™

LEVURE®

VITI



--- 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.

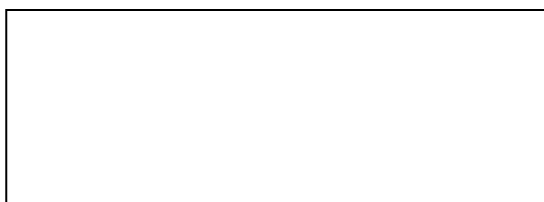
--- PRESENTACION ---

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.