VITILEVURE® ELIXIR® YSEO®

Levadura natural resultada de la hibridación de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*. Seleccionada por el Institut de Biotechnologie du Vin (Universidad de Stellenbosch).

Para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos.

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 ---

VITILEVURE ELIXIR YSEO es una levadura híbrida que ha demostrada buen comportamiento fermentativo así como una gran capacidad de implantación en mostos muy clarificados y en condiciones de baja temperatura (14°C).

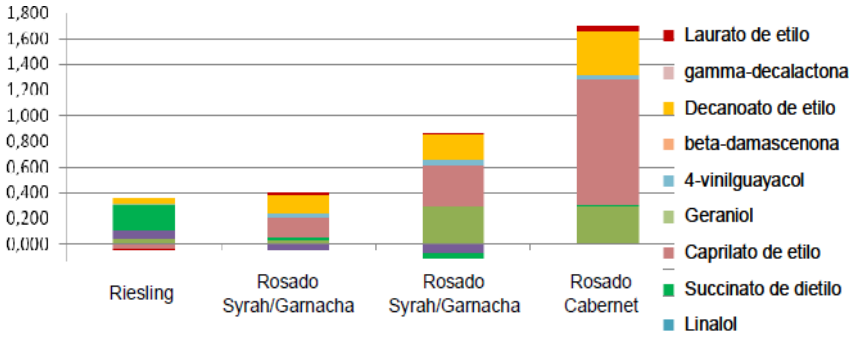
Desde el punto de vista aromático, tanto en vinos blancos como en rosados, posee particularmente la capacidad de:
- expresar y revelar el potencial aromático de la uva (terpenos, C13 norisoprenoides), así como también tioles (3MH y A3MH), confiriendo una mayor complejidad y finura al vino ;
- potenciar los aromas afrutados, como los ésteres de ácidos grasos.

Gracias a la diversidad de aromas obtenida en el curso de la fermentación alcohólica, los vinos son valorados como más elegantes, con una buena complejidad y persistencia aromática y un buen equilibrio en boca.

--- PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS E ENOLOGICAS ---

- **Especie :** *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae.*
- **Tolerancia al alcohol**: 15% Vol. de alcohol.
- **Temparatura de fermentación** : de 14 a 25 °C.
- **Cinética fermentativa**: regular y moderada.
- **Producción de SO_2** : muy baja.
- **Producción de H_2S** : muy baja.
- **Producción de espuma** : baja a media en función del tipo de mosto.
- **Producción de acidez volátil** : 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).

Figura 1 : Diferencias obtenidas a favor de VITILEVURE ELIXIR YSEO respecto a la concentración de moléculas aromáticas (mg/l) - Pruebas comparativas, con distintas levaduras de referencia, en la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos intensos/tecnológicos. Vinos de *Riesling* y rosados - cosecha 2010.



--- DOSIFICACION ---

Dosis recomendada: 20 g/hL.

--- MODO DE EMPLEO ---

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37ºC 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 10ºC 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 3 años en su embalaje original.
No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar, distribuido por:

MARTIN VIALATTE
79 avenue A.A. Thévenet
BP 1031 – Magenta
51319 Epernay Cedex – France
Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
www.martinvialatte.com

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.