

Levadura natural seleccionada por la Sicarex Beaujolais para vinos afrutados y dulces.



Nuevo procedimiento de producción, elaborado por Lallemmand, 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 del Beaujolais, VITILEVURE GY YSEO, produce vinos con aromas afrutados intensos y variados, destacables por su equilibrio y su suavidad en boca. Especialmente adecuada para los vinos elaborados a partir de la cepas de tipo Gamay y Pinot noir, destinadas al consumo rápido como los vinos primeurs.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

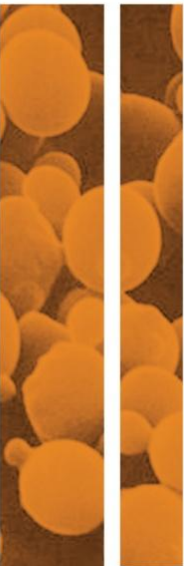
- Especie : *Saccharomyces cerevisiae* (var *cerevisiae*).
- Propiedades killer : cepa killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15% de alcohol en volumen.
- Temperatura de fermentación : 15 a 32°C.
- Cinética fermentativa : regular y completa.
- Producción de SO₂: baja, 15 mg/L en medio sintético.
- Producción de H₂S : baja.
- Producción de espuma : baja.
- Producción de acetaldehído : media, 40 mg/L en medio sintético.
- Producción de acidez volátil : baja, 0,2 g H₂SO₄/L en medio sintético.
- Producción de glicerol : media, 4,7g/L en medio sintético.
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: bajo.



GY™

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.