

Seleccionada con INRA and SupAgro Montpellier por su muy muy baja producción de SO₂, H₂S e acetaldehído.

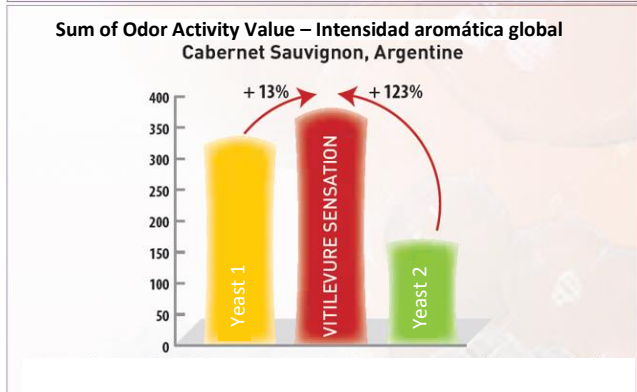
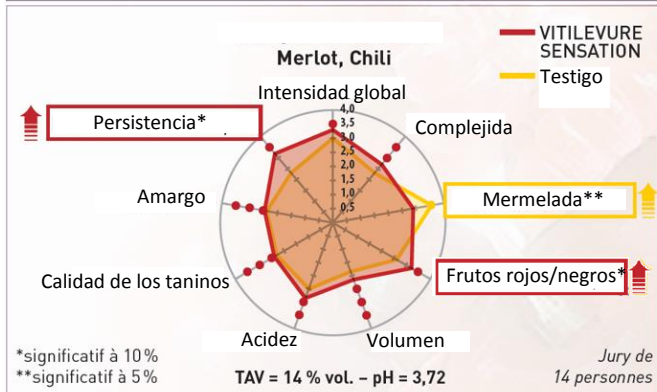
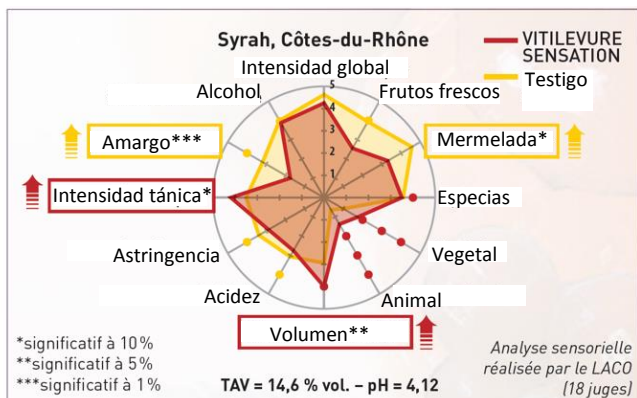
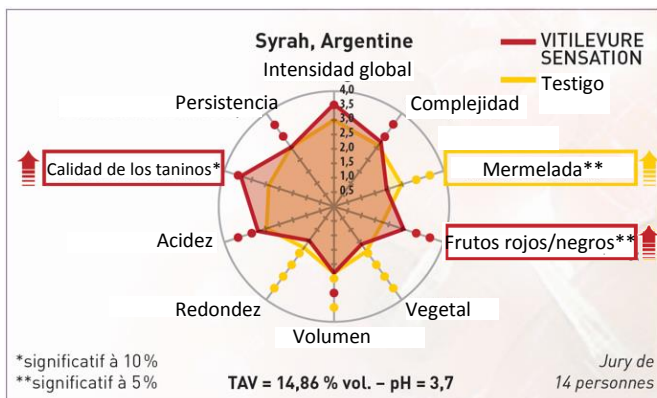
Levadura destinada a la elaboración de vinos tintos afrutados y varietales.

1 APLICACIONES

VITILEVURE® SENSATION resultada de un método innovador, hecho con una hibridación muy específica de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae* para alcanzar esos objetivos. Su muy baja producción de SO₂, compuestos azufrados negativos e acetaldehído, evita los matices aromáticos e permite reforzar los aromas afrutados.

El acetaldehído corresponde a 50% de SO₂ combinado en los vinos tintos. Si este compuesto es poco presente en el vino, el SO₂ añadido sería más eficaz. Entonces, **VITILEVURE® SENSATION** es también una herramienta eficaz para estabilizar su vino, añadiendo menos sulfitos.

Muy resistente al alcohol, **VITILEVURE® SENSATION** revela los compuestos aromáticos varietales, en particular los aromas de frutos rojos y los norisoprenoides (notas de violetas). Su alta actividad enzimática permite la elaboración de vinos tintos con alto contenido en polifenoles. **VITILEVURE® SENSATION** es una levadura muy adecuada para la elaboración de vinos obtenidos con las variedades Syrah, Grenache, Sangiovese y Tempranillo. Ha obtenido también muy buenos resultados en Cabernet Sauvignon y Merlot.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Resistencia al alcohol:** hasta 16% vol.
- **Factor killer:** cepa killer
- **Producción de acidez volátil:** muy baja
- **Producción de SO₂:** muy baja
- **Producción de acetaldehído:** muy baja
- **Requerimiento en nitrógeno:** alta
- **Efectos coloidales:**
 - acción positiva sobre los precursores de los aromas (incluidos los norisoprenoides)
 - actividad pectinasa (extracción de color)

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada: 20 g/hL

- 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 el medio de rehidratación y el mosto no debe ser superior a los 10°C
- Incorporar la levadura al mosto y homogeneizar
- 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 (> 15% vol.), se recomienda añadir el protector **PREFERM** durante la rehidratación en una dosis de 20 g/hL

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Sacos de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

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, CS11031
51530 MAGENTA

Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.martinvialatte.com