LEVADURAS

MARTIN VIALATTE

SO.CLASSIC CE

Expresión varietal	*Saccharomyces cerevisiae*	Inicio rápido de la fermentación alcohólica

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Muy buenas prestaciones fermentativas.
- Claridad aromática y gustativa.
- Respeta la expresión varietal de las uvas.

DOSIS

20 g/hL

PRESENTACIÓN

500 G
10 KG

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura óptima de fermentación	12 a 32°C
Resistencia al alcohol	hasta 14% vol.
Factor killer	Sensible
Cinética fermentativa	Multiplicación rápida, fase de latencia corta, cinética mediana
Producción de acidez volátil	Baja
Producción de SO_2	Baja
Necesidades de nitrógeno	Medianas - Altas
Producción de H_2S	Baja
Producción de glicerol	Mediana

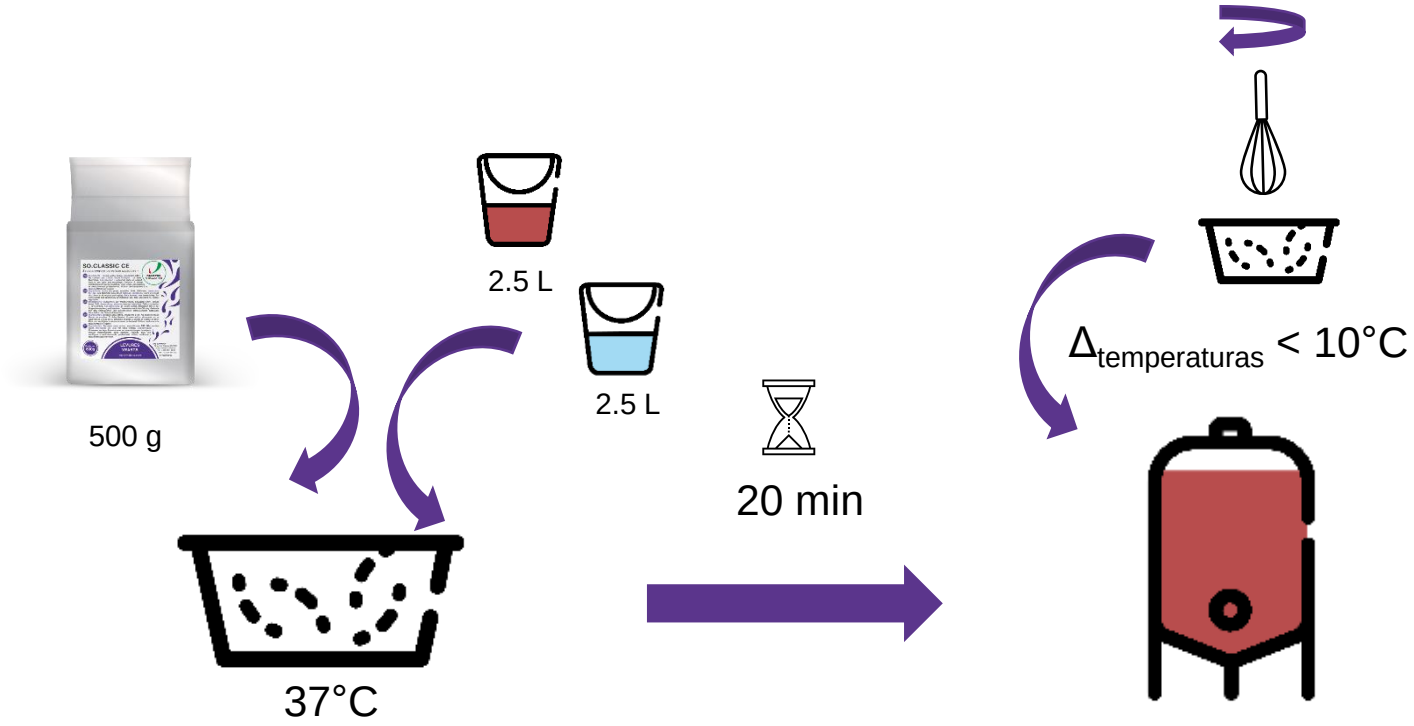
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40°C.

Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla formada por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37°C.
Dejar reposar durante 20 minutos y a continuación homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperaturas entre la preparación de levaduras y el mosto no es superior a los 10°C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

Precauciones de uso:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30