



SO.FLAVOUR®



Seleccionada en un viñedo biodinámico

Vinos tintos con notas a frutas maduras

Selección en Côtes du Rhône



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Vinos tintos modernos, concentrados, con una expresión aromática compleja dominada por frutas maduras.
- Contribuye a la obtención de una sensación en boca rica y armoniosa, caracterizada por un buen equilibrio entre estructura tánica y redondez.
- Elaboración de todo tipo de vinos: ecológicos, vinificación tradicional (remontado, *delestage*, bazuqueo), termovinificación...
- Vinificación de uvas internacionales: merlot, cabernet sauvignon, syrah, garnacha tinta, tempranillo, zinfandel, etc.



DOSIS

20 g/hL



PRESENTACIÓN



500 G



CONSERVACIÓN

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



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperatura óptima de fermentación	18 a 32°C
Resistencia al alcohol	hasta 15% vol.
Cinética fermentativa	Mediana
Producción de acidez volátil	Mediana
Producción de SO ₂	Mediana
Necesidades de nitrógeno	Medianas
Producción de H ₂ S	Baja
Producción de glicerol	Muy alta



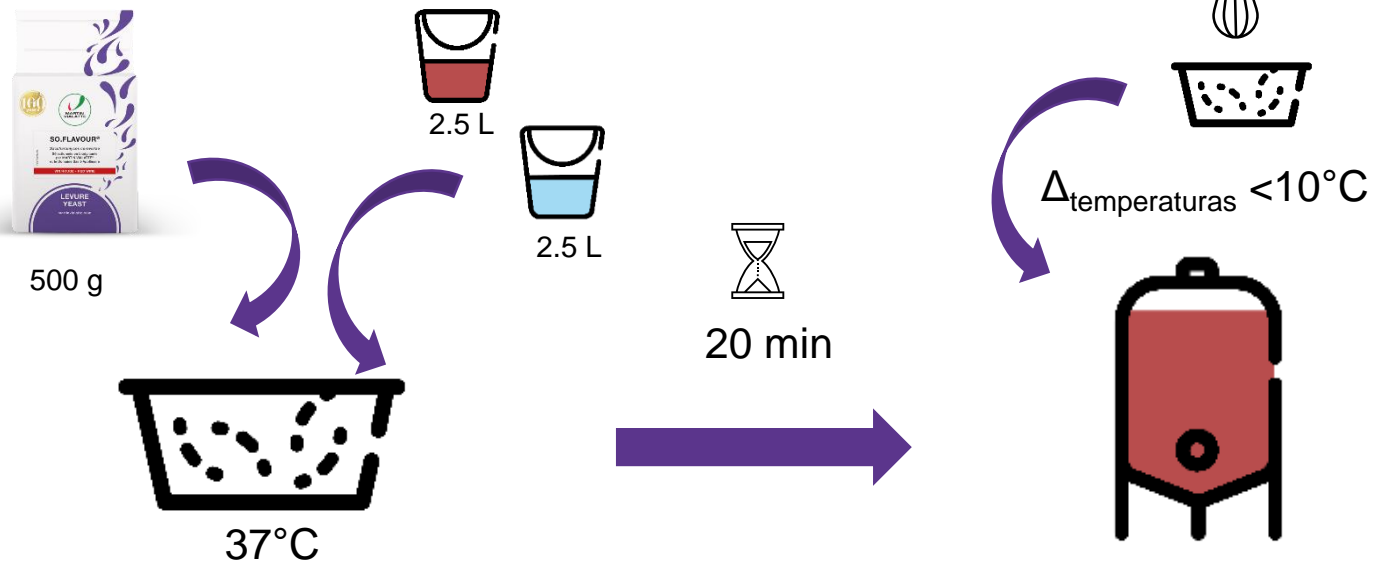
MODO DE EMPLEO

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:

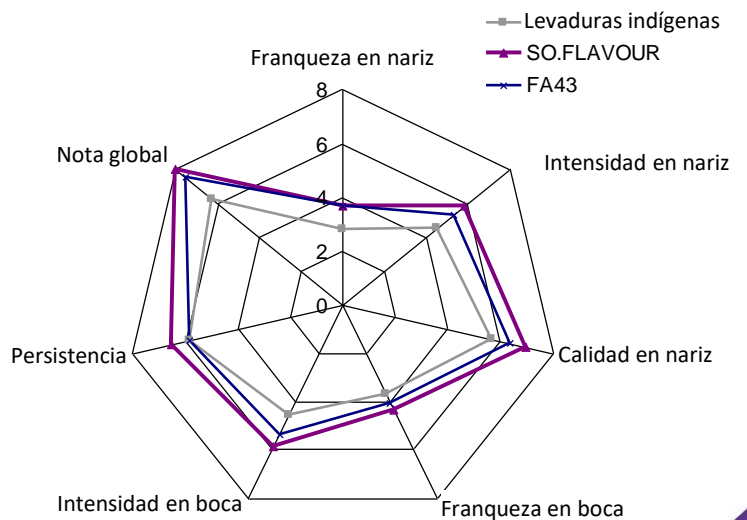
*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*



RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

Fruto de un programa de selección en la viña, **SO.FLAVOUR**® fue seleccionada entre 23 cepas de levaduras por sus propiedades organolépticas con las variedades Syrah y Garnacha.

Posee un perfil PCR interdelta único.



Degustación de un cupaje Syrah / Garnacha en las últimas fases de la selección