

VITILEVURE® QUARTZ®

Levadura natural seleccionada.

Para la elaboración de vinos espumosos, la refermentación alcohólica, la seguridad fermentativa y la calidad organoléptica de los vinos.



--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE QUARTZ garantiza una seguridad en la fermentación alcohólica en condiciones difíciles (alcohol elevado, pH bajo, temperatura baja...).

Está especialmente adaptada a la realización de la toma de espuma de los vinos de base (método tradicional) de forma regular y completa. VITILEVURE QUARTZ confiere a los vinos un perfil aromático elegante e una grande finura.

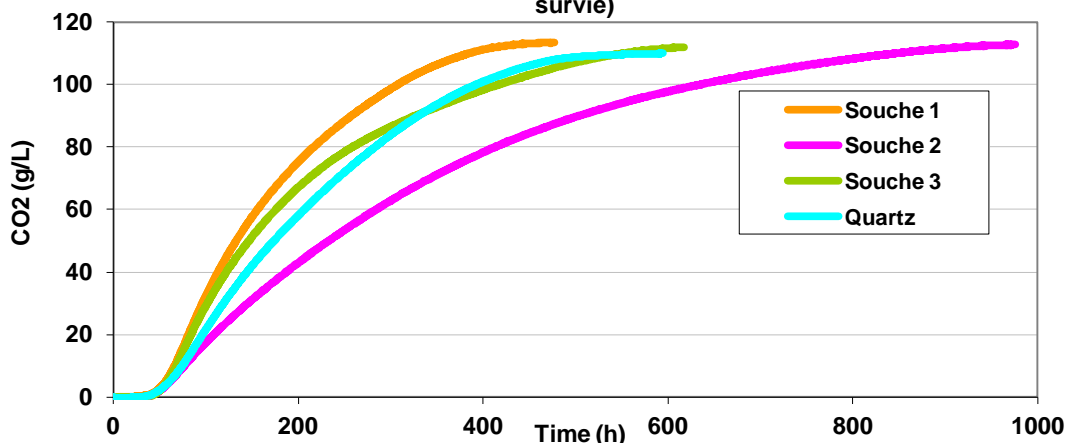
Las prestaciones fermentativas de VITILEVURE QUARTZ tienen un gran interés en casos de refermentación alcohólica gracias a su poder fructofílico y su resistencia a grados alcohólicos elevados.

--- PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex-bayanus).
- Tolerancia al alcohol: hasta 17 %.
- Cinética fermentativa: inicio rápido de la fermentación alcohólica y cinética regular.
- Temperatura de fermentación: 10 a 32°C.
- Producción de espuma: baja.
- Producciones de SO₂ y de H₂S : baja.
- Producción de acidez volátil: baja, de 0,2 a 0,25g H₂SO₄/L.
- Buen poder fructofílico.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: muy bajo.



Fermentation alcoolique en blanc (pas de carence azotée, YAN>400mg/L, sucre initial=240g/L, taux d'inoculation=25g/hL, T=15°C, sans facteur de survie)



--- 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 (>14,5% v/v), se recomienda añadir el protector PREFERM durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

Pour la toma de espuma : Es necesario aclimatar las levaduras al alcohol y a las condiciones específicas de los vinos (pH, SO₂, Temperatura...). Realizar un pie de cuba en 2 a 5 días, siguiendo las prescripciones de su enólogo.

--- 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.