

Saccharomyces cerevisiae

SC



LEVADURA DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.

Seguridad de una fermentación rápida y completa respetando la tipicidad.

CARACTERÍSTICAS GENERALES.

SC es la cepa de levadura que garantiza la elaboración regular y completa de vinos blancos, rosados y tintos. Aromáticamente respeta las características organolépticas de la variedad y del viñedo sin aromas ni sabores defectuososos.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Intervalo óptimo de Temperaturas. De 18 a 32ºC.

Fase de Latencia. Corta.

Velocidad Fermentativa. Rápida y Regular.

Rendimiento medio azúcar/alcohol 16,5 g de azúcar cada 1% de alcohol. Tolerancia al alcohol 13% en condiciones Standard;

15% en presencia de nutrientes nitrogenados.

Factor Killer Neutra.

CARATERISTICAS ENOLÓGICAS.

Producción de glicerol Media de 6 a 8 g/l.

Producción de acidez volátil Baja, generalmente inferior a 0,15 g/l.

Producción de acetaldehído Baja, inferior a 20 g/l. Producción SO₂. Baja. Inferior a 10 mg/l.

Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/l.

Necesidad media de Nitrógeno. Baja-Media. Según el alcohol potencial.

Necesidad de Oxígeno. Media. Producción de espuma. Baja

APLICACIONES

SC respeta las características varietales de la uva.

- ✓ Vinos blancos, rosados y tintos jóvenes.
- ✓ Elaboraciones con el objetivo del respeto varietal. Delicados aromas fermentativos.
- ✓ Elaboraciones seguras en Grandes Volúmenes.

DOSIS

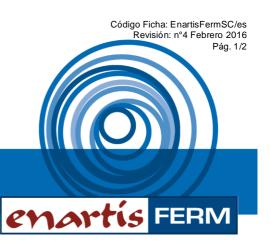
20 a 40 g/hL

Las dosis mayores se aplican en el caso de las uvas alteradas, elevadas concentraciones de azúcar y mostos en condiciones microbiológicas no perfectas.



Saccharomyces cerevisiae

SC



MODO DE EMPLEO

Adaptar la dosis al estado sanitario de la vendimia, tipo de vinificación y condiciones higiénicas de la bodega.

- 1. Preparar un recipiente limpio con 10 veces su peso en agua a una temperatura de 35-38°C. Evitar la utilización de aguas con alto contenido de Cloro.
- 2. Dispersar la levadura sobre el agua poco a poco.
- 3. Esperar 15 minutos su rehidratación.
- 4. Añadir 1/3 del volumen de mosto (o el peso de la levadura en azúcar). Homogeneizar suavemente.
- 5. Aclimatar con mosto la siembra a la T^a de la uva o el mosto a inocular. Evitar saltos térmicos de más de 10°C. Agitar suavemente la solución. Mezclar en la masa a fermentar una vez aclimatado, homogeneizar.

El respeto del protocolo de hidratación y aclimatación garantiza la máxima viabilidad del cultivo.

Para una mejor optimización consultar con el Departamento Técnico de ENARTIS

CONFECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Embalaje: Paquetes de 0,5 kg al vacío. Bolsas de 10 Kg.

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 y 15°C) y seco.

Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar el producto según lo arriba indicado. Consumir inmediatamente.

Conforme al CODEX OENOLOGIQUE INTERNACIONAL

Producto para el uso enológico según lo previsto en el Reglamento (CE) N. 606/2009

Contiene E 491 monoesterato de sorbitán