

VITILEVURE®

TONIC
YSEO®

Levadura seleccionada por su elevado potencial de revelación de tioles

Intensidad y frescura aromática en vinos blancos y rosados



Nuevo procedimiento de producción, elaborado por Lallemand, permite obtener las levaduras mejor adaptadas a las condiciones enológicas. Este procedimiento optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los posibles riesgos de desviaciones organolépticas.

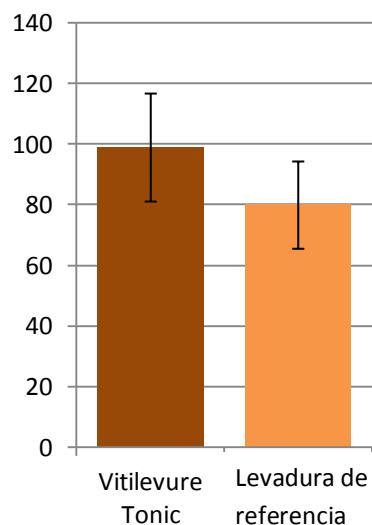
--- CAMPO DE APLICACION ---



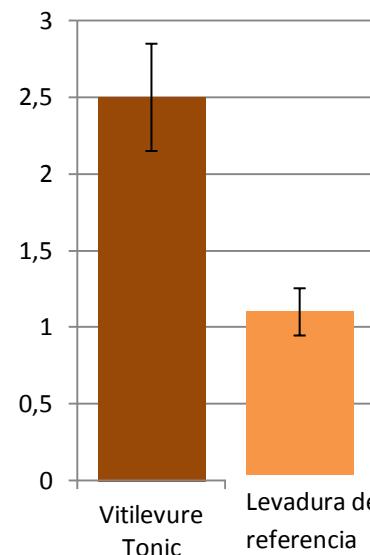
VITILEVURE TONIC YSEO ha sido seleccionada por su capacidad para revelar aromas varietales de tipo tiol y terpénicos, derivados de precursores inicialmente presentes en las uvas. **VITILEVURE TONIC YSEO** es especialmente adecuada para la producción de vinos blancos o rosados aromáticos, ya que acentúa los aromas a albaricoque, cítricos, piña y maracuyá, conservando al mismo tiempo la frescura aromática del vino.

Ensayos comparativos entre **VITILEVURE TONIC YSEO** y una levadura de referencia confirmaron el elevado potencial de esta levadura para la revelación fácil de los tres tioles de mayor interés, asegurando de esta forma una buena intensidad y complejidad aromática.

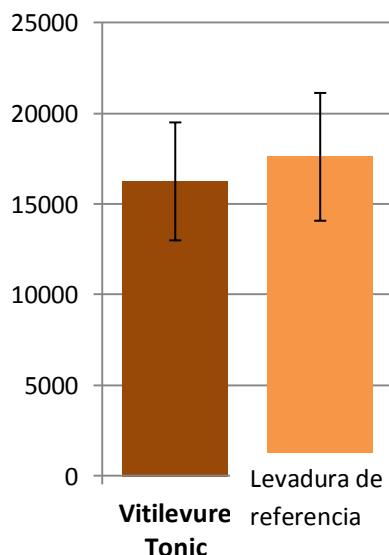
Contenido en A-3MH
(ng/L) (notas de frutas exóticas)

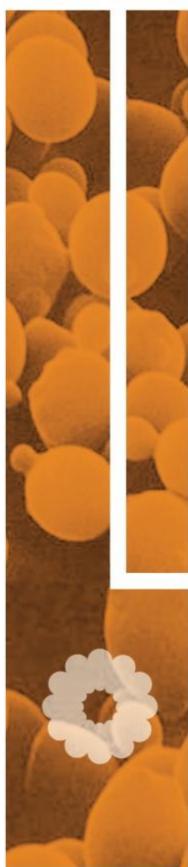


Contenido en 4MMP
(ng/L) (notas de boj)



Contenido en 3MH
(ng/L) (notas de cítricos)





--- PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS Y ENOLOGICAS ---

- *Saccharomyces cereviciae, var cerevisiae.*
- Carácter killer.
- Tolerancia al alcohol hasta 14,5 % vol.
- Velocidad de fermentación: rápida (fase de latencia corta).
- Temperatura de fermentación : 15 a 18°C.
- Producción de acidez volátil : baja.
- Producción de SO₂: media.
- Exigencias nutritivas en nitrógeno asimilable: baja.
- Producción de glicerol: moderada.

--- 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 (>13% v/v), se recomienda añadir el protector PREFERM durante la rehidratación en una dosis de 20g/hL.

--- 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.