

VITILEVURE® ALBAFLOR®

YSEO®

Levadura natural seleccionada por el *Institut National de Recherche Agronomique (INRA)* de Narbonne.

Para la elaboración de vinos blancos aromaticos.



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.



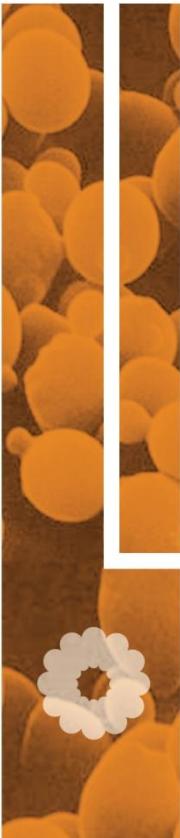
--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO está especialmente adaptada para los vinos blancos secos, y particularmente para aquellos destinados a un consumo rápido. Los vinos obtenidos tras la fermentación con VITILEVURE ALBAFLOR YSEO presentan una buena armonía gustativa, así como un predominio de aromas florales y de cítricos (flores blancas) de tipo fermentativo.

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO está especialmente adaptada para la revalorización de las variedades neutras.

--- PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS E ENOLOGICAS ---

- Especie : *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Propiedades killer: sensible a la toxina K2. Esta sensibilidad no tiene importancia puesto que VITILEVURE ALBAFLOR se utiliza en mostos blancos generalmente desprovistos completamente de las levaduras indígenas killer (tratamientos prefermentativos).
- Tolerancia al alcohol: buena, sin embargo, para mostos con un grado potencial superior al 13% se aconseja regular la temperatura entre 18°C - 20°C y utilizar ACTIFERM 1-2 oxígeno al momento óptimal.
- Cinética fermentativa : regular, particularmente a bajas temperaturas.
- Producción de SO₂ : muy pequeña.
- Producción de H₂S: pequeña.
- Producción de espuma : baja.
- Producción de glicerol : media a alta.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Floculación y sedimentación: rápida en fin de fermentación.
- Requerimiento en nitrógeno asimilable: moderado. Se recomienda añadir sistemáticamente oxígeno y ACTIFERM 1-2 a los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).



--- 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 3 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.