

VITILEVURE® GRENACHE™

Levadura natural seleccionada por INTER RHÔNE específica a la variedad Grenache.

--- CAMPO DE APLICACION ---

VITILEVURE GRENACHE fue seleccionada por su capacidad a revelar los aromas varietales de la variedad Grenache.

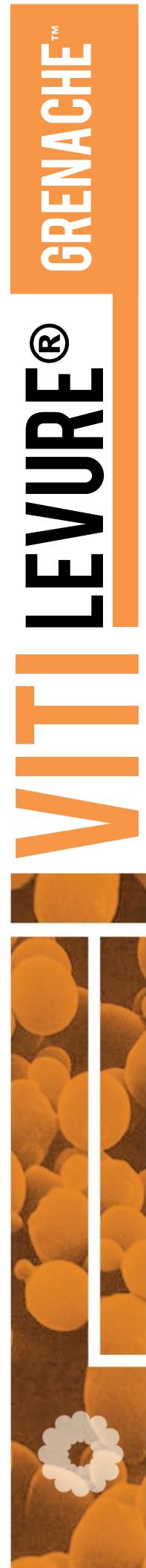
Los vinos obtenidos se consideran más complejos y respetuosos del carácter de la cepa que confiere notas especiadas, florales (lirio), fruta cocida y de jengibre.

Sus propiedades aromáticas asociadas a sus buenas capacidades para la fermentación y su capacidad de producir vinos de gran intensidad colorante se adaptan especialmente bien al vino tinto y rosado de Côtes du Rhône (en su mayoría, producto de la cepa garnacha).



--- PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS E ENOLOGICAS ---

- **Especie :** *Saccharomyces cerevisiae* (var *cerevisiae*).
- **Propiedades killer :** neutra. Esta cepa se implanta muy bien durante la siembra (confirmación sobre el 100% de los controles de implantación efectuados).
- **Tolerancia al alcohol :** hasta 16%.
- **Cinética fermentativa :** regular y completa.
- **Producción de SO₂ :** muy baja.
- **Producción d'H₂S :** Nula.
- **Producción de mousse :** baja.
- **Producción de acidez volátil :** baja, de 0,1 g/L a 0,2 g/L (H₂SO₄) sobre Grenache.
- **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).
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica.



--- 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.

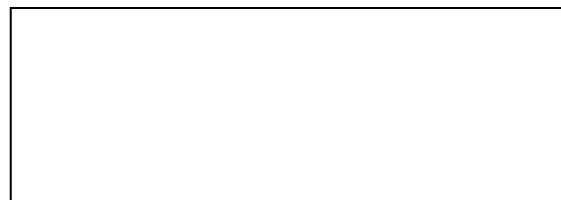
--- PRESENTACION ---

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.