

VITILEVURE® LB ROSE®

Levadura natural seleccionada.

Para los vinos rosados afrutados y redondos creados para su puesta en venta inmediata.

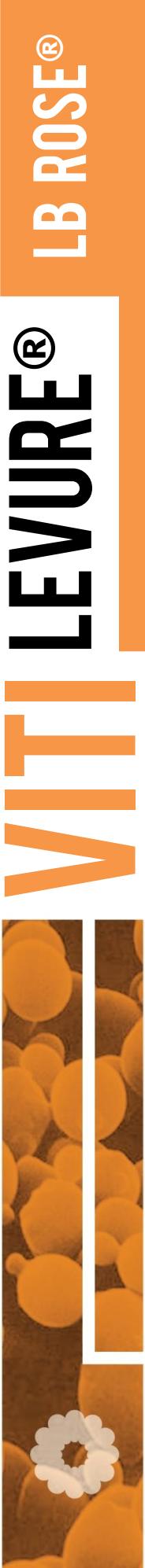


---CAMPO DE APLICACION---

Seleccionado en la región de Maine y Loira (Francia) por su capacidad de producir aromas fermentarios de tipo amílico, así como por su producción elevada de glicerol, VITILEVURE LB ROSÉ ha sido especialmente diseñado para la elaboración de vinos rosados afrutados y redondos.

---PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS Y ENOLOGICAS---

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Factor killer:** Cepa neutra respecto al factor *killer*.
- **Resistencia al alcohol:** 14% vol. de alcohol.
- **Temperatura de fermentación:** de 15 °C a 32 °C.
- **Cinética de fermentación :** rápida.
- **Producción de SO₂:** bastante baja, 15 mg/L en un medio sintético.
- **Producción de H₂S:** muy baja.
- **Producción de espuma:** baja.
- **Producción de acidez volátil:** baja.
- **Producción de glicerol:** alta, 8 g/L en medio sintético.
- **Necesidad de elementos nutritivos:** baja.



---DOSIS DE EMPLEO---

Dosis indicativa: 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 delicadamente y dejar rehidratar 20 minutos.
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba y añadir progresivamente el mosto: No hay que dejar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto exceda los 10°C durante la inoculación.
- Añadir 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.

---PRESENTACION---

Bolsas al vacío de 0,5 kg – Caja de 20 x 0,5 kg.

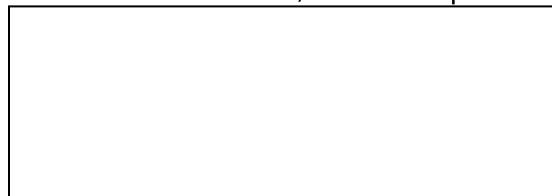
---CONSERVACION---

Conservar en un lugar fresco y seco hasta 4 años en su envase original.

Utilizar inmediatamente una vez abierto.

No utilizar las bolsas que hayan perdido el vacío.

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.