

FERMO BAYANUS

Levadura seca activa *Saccharomyces Cerevisiae ex Bayanus*.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS :

- * Mezcla de cepas seleccionadas para el tratamiento de paradas de fermentación. La cantidad mínima de células presentes es dos veces mayor con respecto a una formulación normal de levadura seca activa.
- * Óptima capacidad de prevalecer sobre la flora indígena (Fenotipo Killer).
- * Conversión de azúcar en alcohol 16.8 (g/l) / 1% alcohol (v/v).
- * Resistencia al alcohol superior a 18%.
- * Óptimo rango de fermentación 8 - 35°C.
- * Producción de glicerol: 6 g/l.
- * Óptima velocidad de fermentación.
- * Tolerante a niveles normales de SO₂.
- * Baja producción de AV.

EFFECTOS ENOLÓGICOS :

- * Concluye la fermentación incompleta y reduce la cantidad fructosa residual en los vinos.
- * Reduce los riesgos de alteraciones microbiológicas (bacterias acéticas, brettanomyces, etc.).
- * Baja producción de SO₂ y H₂S.
- * Acidez volátil producida en mosto a 12% de alcohol potencial: entre 0,1 y 0,2 g/l en ácido acético.
- * Mínima producción de acetaldehído.
- * Exalta las características varietales de las uvas.

APLICACIONES :

- * Elaboración de vinos tintos rosados, blancos y base champagne en 2da. fermentación.
- * Tratamiento de prevención de las paradas de fermentación.
- * Elaboración de vinos criados en madera.
- * Vinificación de uvas pasas.

DOSIS :

20 - 40 gr/hl. Las dosis superiores se aplican en caso de tener uvas alteradas y mostos que no estén en perfectas condiciones microbiológicas.

MODALIDADES DE USO :

Dispersar la levadura seca activa en agua (volumen 1:10) a 35 - 38 °C agitando suavemente. Esperar 20 minutos y agitar nuevamente. Agregar la suspensión al mosto o al prensado lo más rápidamente posible, al inicio del llenado de la vasija. Tener en cuenta la diferencia de temperatura de la suspensión de levadura y el mosto que no podrá superar lo 10°C. Con un remontaje distribuir homogéneamente la levadura en el interior de la masa inoculada. El respeto de los tiempos y de la modalidad antes descrita garantiza la máxima vitalidad de la levadura rehidratada.

PRESENTACIÓN :

Bolsa cerrada al vacío por 500 grs. o caja por 10 Kgs.