

FERMO BLANCS

Levadura seca activa *Saccharomyces Cerevisiae*. Producción de vinos blancos de fuerte intensidad aromática.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- * 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 15%.
- * Óptimo rango de fermentación 10 - 35°C.
- * Producción de glicerol: 5 g/l.
- * Baja producción de acidez volátil.
- * No produce anhídrido sulfuroso.
- * Velocidad de fermentación buena - alta.
- * Tolerante a niveles normales de SO₂.

EFFECTOS ENOLÓGICOS:

- * Seleccionada para la elaboración de vinos blancos frutados.
- * Incrementa las sensaciones de frutado y favorece la fermentación maloláctica.
- * Baja producción de SO₂ y H₂S

APLICACIONES:

- * Fermentación de uvas blancas de calidad.
- * Elaboración de vinos frutados.
- * Para variedades pobres de color.
- * Para variedades donde se busca el aporte de volumen (glicerol y polisacáridos).

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 limpia (volumen1:10) 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 descripta garantiza la máxima vitalidad de la levadura rehidratada.

PRESENTACIÓN:

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