

# Viniflora<sup>®</sup> CONCERTO<sup>™</sup>

## DESCRIPCIÓN:

Este producto es una cepa pura de *kluveromyces thermotolerans* para ser usado en combinación en coinoculación con una cepa *saccharomyce cerevisiae* a elección.

La cepa pura de *kluveromyces thermotolerans* CH Kt 421 Chr.Hansen asegura un inicio seguro y confiable de la fermentación tanto en vinos blancos, rosados o tintos. Le proporciona un paladar suave y agradable, aumentando el espectro de aromas en los vinos y su longevidad.

Sin embargo, *kluveromyces thermotolerans* no persistirá hasta el final de la fermentación alcohólica. Por consiguiente, CONCERTO tiene que ser inoculada con una cepa de *saccharomyces cerevisiae* para lograr una fermentación alcohólica rápida y segura en los vinos.

Esta cepa no-*saccharomyces* ha sido especialmente seleccionada para mejorar la complejidad y el sentir agradable en boca. Los mostos de la uva inoculada con CONCERTO producen vinos que se reciben con un carácter más complejo haciendo que los consumidores la prefiera, en comparación con las fermentaciones con una cepa pura de levadura *saccharomyce cerevisiae*.

Chr.Hansen recomienda el uso de MERIT una pura cepa *saccharomyce cerevisiae* con CONCERTO. Sin embargo, se puede usar de manera segura con cualquier tipo de *saccharomyce cerevisiae* en combinación con CONCERTO. La producción de CO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S por parte de CONCERTO son bajas y la compatibilidad con la fermentación maloláctica es buena. Para lograr fermentación maloláctica seguras y rápidas, se recomienda usar siempre una cepa *saccharomyce cerevisiae* que produzcan bajos niveles de SO<sub>2</sub>.

## APLICACIÓN:

CONCERTO se ofrece como una levadura seca activa que debe ser rehidratada y activada antes de agregarle al vino, como un procedimiento standard para la levadura activa abre paréntesis (ADY).

Se recomienda la rehidratación de CONCERTO en agua tibia a 20 - 25 °C/ 68 - 77°F en forma separada de la rehidratación de la levadura *saccharomyce cerevisiae* elegida (ver instrucciones detalladas para su uso a continuación).

CONCERTO estará presente durante la primera etapa de la fermentación alcohólica en el vino, dependiendo del vino y la aplicación, está presente está presente aproximadamente hasta que la concentración de etanol alcance el 10% (v/v). Luego la levadura muere y la fermentación alcohólica puede ser completada solamente por especies más tolerantes al alcohol como la *saccharomyce cerevisiae*. Durante la fermentación, las cepas seleccionadas de *kluveromyces thermotolerans* producirá sabores frutales bien marcados y ácidos orgánicos como el ácido láctico proporcionando vino con un agradable sabor suave.

### CONCERTO produce muy bajos niveles de:

- \* SO<sub>2</sub> Y H<sub>2</sub>S
- \* Etanol (acetaldehído)
- \* Ácido acético en la boca

### CONCERTO le brinda tres efectos simultáneos en los vinos, aumentando su complejidad:

*Una textura suave y redonda le otorga el vino una sensación descrita como una palatabilidad mejorada asociada con una alta complejidad aromática e intensidad.*

*Se pretende lograr con CONCERTO una fermentación alcohólica total.*



# Viniflora<sup>®</sup> CONCERTO<sup>™</sup>

## ADVERTENCIA:

Nunca use CONCERTO sin una cepa de *saccharomyce cerevisiae* seleccionada.

## UVAS:

Recomendado para variedades de uvas y la producción de vinos tintos donde se requiere una complejidad mejorada tanto en el sentir en boca como en la duración de los sabores.

- |                      |             |              |
|----------------------|-------------|--------------|
| * merlot             | * Carignan  | * Sangiovese |
| * cabernet sauvignon | * Grenache  | * Mourvèdre  |
| * siraz              | * Zinfandel |              |
| * Tempranillo        | * Cinsaut   |              |
| * Pinot Noir         | * Malbec    |              |

## INSTRUCCIONES DE USO:

### 1. Rehidratación:

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (20-25°C). Permita que la levadura absorba el agua por al menos 10 minutos y revuelva hasta una suspensión homogénea.

### 2. Activación:

Agregue mosto de uva no sulfúreo en un radio de 1:3. Deje reposar por aproximadamente 20 minutos.

### 3. Aclimatación:

Cuando vea pequeñas burbujas en la superficie, agrégala al tanque y hágalo circular. Si el mosto posee una baja temperatura (10-15°C /50 - 59°F) ajuste la temperatura hasta aproximadamente (20 - 25°C/ 68-77°F) antes de agregar la misma al mosto.

## TIEMPO PARA LA INOCULACIÓN:

Dependiendo de la cantidad de tiempo disponible para la producción de vino y el efecto deseado la inoculación de CONCERTO se puede realizar siguiendo dos protocolos:

### Inoculación secuencial (recomendada):

CONCERTO es inoculado primero, seguido por la inoculación de *saccharomyces cerevisiae*. Esto asegurará el impacto de qué CONCERTO se está usando por completo, comenzando con la fermentación alcohólica con una cepa pura *Kluyveromyces thermotolerans*, al tiempo que ofrece un aroma frutal típico y un efecto agradable en la boca.

CONCERTO tiene que ser inoculado primero. Si espera una fase de latencia y su duración dependerá de la temperatura del mosto. Se recomienda la inoculación de la levadura estándar *saccharomyce* después de una caída de intensidad de al menos 25-35 puntos, o 6-8 °Brix. En muchos casos esto significa la inoculación de *saccharomyces cerevisiae* varios días después de CONCERTO.

La levadura *Kluyveromyces thermotolerans*, crecerá en el mosto durante este periodo de tiempo (si se ha observado la dosis recomendada y se ha seguido correctamente los parámetros de inoculación) ofreciendo 2 ventajas: Producción del mosto/jugo de uva a través de la colonización del medio ambiente y la ausencia de la producción de aminos biógenos durante la fermentación.

