

Viniflora[®] JAZZ

DESCRIPCIÓN :

Viniflora JAZZ es una cepa seleccionada de *Saccharomyces Cerevisiae* aislada de un vino Syrah en Sudáfrica. Tiene una capacidad de fermentación única permitiendo que la misma sea rápida y confiable, especialmente en vinos tintos. Ha sido específicamente seleccionada por su tolerancia al alcohol y su buena compatibilidad con las bacterias malolácticas. El producto es entregado como Levadura Seca Activa para rehidratar antes de su uso.

Composición de la Cultura: *Saccharomyces cerevisiae*.

Color: Color blanquecido a un marrón claro

Tamaño: 500g

Tipo: bolsas de aluminio cerradas al vacío

Forma: Polvo

Almacenamiento: 0-8°C / 32-46°F

Dosis: Se recomienda usar una bolsa de 500 gr en 25hl /660 galones americanos.

INSTRUCCIONES DE USO :

1. Rehidratación: agregar la levadura al agua sin cloro (el cloro mata los microorganismos como las levaduras) en una proporción de 1:10; la temperatura del agua tiene que ser entre 25° y 30°C. Si la temperatura es mayor a los 30°C puede matar una parte importante de la población de levadura.

2. Activación: Agregar el mosto de la uva libre de sulfuro a la suspensión de levadura (los sulfuros/sulfitos matan los microorganismos como las levaduras), en una proporción de 1:3.

3. Aclimatación: Cuando se observen pequeñas burbujas en la superficie de la mezcla, agréguela al tanque con mosto y revuelva asegurándose homogenización. Si el mosto tiene baja temperatura (10-15°C) ajuste la de la levadura lentamente hasta llegar a los 20°C antes de agregar el mosto.

INFORMACIÓN FISIOLÓGICA:

Parámetro	Valor(es)	Comentario
Temperatura *		
Límites de tolerancia	10 - 32°C (50 - 90°F)	
Óptimo	15- 30°C (59 - 86°F)	
Tolerancia al SO ₂ *	90 ppm al quiebre	
Tolerancia al alcohol*		
Requerimientos de nitrógeno	Medio	Chequear YAN antes de la inoculación
Rendimiento de azúcar a alcohol	17.7 g/%vol	
Rendimiento glicerol	5-8 g/l	Standard

* Tener en cuenta que estos factores inhibidores son antagonistas entre cada uno de ellos. Las tolerancias individuales son válidas solamente si otras condiciones son favorables. Controlar el nivel de SO₂ producida por la levadura usada para la fermentación primaria y estar atento al nivel de SO₂ libre.