

Viniflora[®] MELODY

DESCRIPCIÓN:

Una mezcla única de *saccharomyce cerevisiae*, *kluveromyces thermotolerans*, *torulaspora delbrueckii* en un ratio de 60:20:20. Las mezclas de cultivos de levaduras aseguran una fermentación maloláctica segura y fiable para vinos tintos y blancos mientras brindan un mejor sabor.

Las cepas no-*saccharomyces* arriba descritas han sido especialmente seleccionadas por su mejora de la complejidad y sabor en boca del vino. Los mostos fermentados con MELODY producen vinos que se han destacado por tener un carácter más complejo en comparación con fermentaciones con *saccharomyce* puras.

La más baja producción de SO₂ durante la fermentación alcohólica con MELODY asegura una fermentación maloláctica fácil mediante la paleta de cultivos bacterianos viniflora.

APLICACIÓN:

MELODY es provisto en forma de cultivos seco que debe ser rehidratado y activado antes de ser agregado al vino como el proceso standard para levaduras secas activas.

MELODY conducirá a una fermentación alcohólica segura. El cultivo puede tolerar un nivel de alcohol de 17% vol. MELODY produce muy bajos niveles de SO₂ y ácidos volátiles.

Recomendado para vinos tintos y variedades de diversas uvas donde se desea una fermentación alcohólica junto con una mayor complejidad:

- | | | |
|----------------------|-------------------|----------------|
| * merlot | * chardonnay | * Carignan |
| * cabernet sauvignon | * Riesling | * Grenache |
| * siraz | * sauvignon Blanc | * Zinfandel |
| * Tempranillo | * pinot gris | * Petit Shiraz |
| * Pinot Noir | * pinot Blanc | |

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Rehidratación:

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (25-30°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) ajuste la temperatura hasta aproximadamente 20°C antes de agregar la misma al mosto.



Viniflora[®] MELODY

DOSIS:

Un sobre de 500gr en 35 - 50hl bajo condiciones normales y 25 - 35hl bajo condiciones rigurosas.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Rango de temperatura(*) Límites de tolerancia. Temperatura óptima.	10 -32°C 15 -28°C
Tolerancia SO ₂	Total 30 ppm al prensado.
Alcohol máx. (*)	17.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	17,7gr/% vol.
Producción de glicerol	Estandar (Aprox. 5 - 8gr/lit.).
Almacenamiento y vida útil	Almacenada 5°C, tendrá una durabilidad de 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, debe consumirse de inmediato.
pH min. (*)	3.2
Apariencia	Gránulos marrón claro.
Packaging:	Sobre de foil de aluminio envasado al vacío.

(*) nota: una combinación de varios factores inhibidores tendrán efecto negativo. Las tolerancias individuales sólo son válidas si otras condiciones son favorables.