

## Viniflora<sup>®</sup> MERIT

### DESCRIPCIÓN :

MERIT es una cepa seleccionada de *saccharomyces cerevisiae* que posee una capacidad única de fermentación, tiene una rápida y confiable fermentación en tintos como en blanco. Específicamente seleccionado por su alta tolerancia al alcohol y una buena compatibilidad con la paleta de bacterias malolácticas viniflora.

### APLICACIÓN:

MERIT posee una tolerancia al alcohol de 17% v/v. Teniendo una conversación aproximada de 17,7gr/vol%, dependiendo de las uvas usadas y condiciones de fermentación. Más aún MERIT tiene una muy baja producción de SO<sub>2</sub> y acidez volátil y una producción de glicerol de 5 a 8 gr/lt.

Recomendado tanto para variedades de tintos como blancos en los cuales se busca una fermentación alcohólica rápida y confiable:

- \* malbec
- \* merlot
- \* cabernet sauvignon
- \* syrah
- \* Tempranillo
- \* chardonnay
- \* Riesling
- \* sauvignon Blanc
- \* pinot gris
- \* pinot noir

### INSTRUCCIONES DE USO:

#### 1. Rehidratación:

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (30-38°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.

### DOSIS:

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

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

Rango de temperatura(*)	10 -32°C / 15-30°C
pH min.(*)	3.2
Tolerancia SO <sub>2</sub>	Total 100 ppm - mantener máximo 70 ppm para maloláctica.
Alcohol máx.(*)	17.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	17.7gr/% vol.
Producción de glicerol	Aprox. 5 - 8gr/lt.
Almacenamiento y vida útil	A 5°C tiene una vida útil de 24 meses desde elaboración.
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.

