

# Viniflora<sup>®</sup> PRELUDE

## DESCRIPCIÓN :

Cepa pura *torulaspora delbrueckii* para usar con *saccharomyce cerevisiae* de su elección. Asegura un comienzo confiable y seguro de la fermentación en blancos, rosados y tintos. Da una agradable sensación en boca y suave palatabilidad, aumentando aroma, espectros y longevidad.

Sin embargo, *torulaspora delbrueckii* no persistirá hasta el final de la fermentación. Por lo que tiene que ser inoculada con *saccharomyce cerevisiae* para una fermentación rápida, suave y segura.

La cepa mencionada ha sido especialmente seleccionada por su realce de complejidad y sensación en boca. Los mostos inoculados con PRELUDE producen vinos que se perciben con un carácter más complejo siendo aceptados preferentemente por los consumidores, en comparación con productos de levadura *saccharomyce*.

SO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S producidos por PRELUDE son bajos, y la compatibilidad con los cultivos malolácticos es buena. Para lograr fermentaciones niveles de alcohólicas seguras y rápida, siempre use una cepa de *saccharomyce cerevisiae* producida bajo SO<sub>2</sub>.

## APLICACIÓN:

PRELUDE deberá ser rehidratada y activada antes de agregar.

Rehidratar en agua tibia A 20-25 °C/68-77 °F separadamente de la rehidratación de la *saccharomyce cerevisiae* elegida.

PRELUDE estará presente durante la primera fase de la fermentación, está presente hasta que la concentración de etanol alcance 9% (v/v). Luego la levadura muere y la fermentación puede ser completada por más especies tolerantes al alcohol. (*saccharomyce cerevisiae*).

## PRELUDE produce niveles muy bajos de:

- \* SO<sub>2</sub> y H<sub>2</sub>S
- \* Etanol (acetaldehído).
- \* Ácido acético.

## PRELUDE ofrece tres efectos simultáneos para agregar al vino, aumentando así su complejidad:

1. Un sabor suave en la boca con la alta palatabilidad.
2. Asociada con una alta complejidad de sabor e intensidad.
3. Bajo nivel de acidez volátil.

## ADVERTENCIA:

No se pretende lograr con PRELUDE una fermentación, sino mejorar la complejidad.

**Uva:** Esta recomendado para una variedad de uvas tanto blancas y tintas donde se requiere una complejidad mejorada tanto en la sensación dentro de la boca como longevidad de los Sabores.

- |                      |                   |              |
|----------------------|-------------------|--------------|
| * malbec             | * chardonnay      | * Semillón   |
| * merlot             | * Riesling        | * Ugni blanc |
| * cabernet sauvignon | * sauvignon Blanc | * Chenín     |
| * syrah              | * pinot gris      |              |
| * Tempranillo        | * pinot noir      |              |



# Viniflora<sup>®</sup> PRELUDE

## 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) ajuste la temperatura hasta aproximadamente 20-25°C.

## TIEMPO PARA LA INOCULACIÓN:

Dependiendo del tiempo disponible para la producción del vino y el efecto deseado, la inoculación de PRELUDE se puede hacer siguiendo los dos protocolos:

### 1. Inoculación simultánea:

Junto con la cepa *saccharomyce cerevisiae* de su elección: Se recomienda para tiempo limitado y/o el tiempo de fermentación, mantenerse estable.

Se recomienda rehidratarlas por separado. Esto asegurará un suave efecto salvaje en relación con PRELUDE asociado con el inicio fluido de la fermentación alcohólica.

### 2. Inoculación secuencial:

PRELUDE inoculada primera y a continuación las *saccharomyce cerevisiae*. PRELUDE tiene que ser inoculados en primera instancia observando una fase de latencia. Inocular la levadura *saccharomyce* luego del descenso de 15-20 puntos de la densidad o de 5° brix.

- 24 horas antes de las *saccharomyce* cuando la temperatura es elevada (tinto).

- 24 horas antes de las *saccharomyces* cuando la temperatura es baja (blanco).

## 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 -28°C (50-82°F). 15 -25°C (59-77°F).
Tolerancia SO2	Total 30 ppm.
Alcohol máx. (*)	9.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	No es aplicable aquí (la producción de etanol no es el objetivo para udar este producto)
Producción de glicerol	Estandar (Aprox. 5 - 8gr/lit.).
Almacenamiento y vida útil	Levadura seca almacenada 5°C /41°F , tendrá una durabilidad de 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, debe consumirse de inmediato.
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.