

VINOTEC RA3

Levadura seca activa para vinificación

DESCRIPCIÓN:

Levadura seca activa tipo *Saccharomyces cerevisiae*

CARACTERÍSTICAS:

- Buena habilidad para dominar sobre la flora microbiológica natural
- Tolerancia al alcohol superior a 15% V/V
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 10 a 35°C
- Excelente floculación después de fermentación
- Rápida autólisis al final de fermentación promueve inicio de FML

EFECTOS ENOLÓGICOS:

- Producción de glicerol: superior a 6 g/l
- Produce vinos tintos bien estructurados, equilibrados y plenos aromáticamente
- Refuerza los aromas varietales

APLICACIÓN:

Específica para vinos tintos:

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet franc
- Cargnan
- Pinot Noir

DOSIS:

20-40 g/hl. Dosis más altas se recomienda para fermentación de mostos botritizados o con alta presencia de flora microbiana natural.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Aplicar en agua en relación 1:10 veces el peso en volumen de agua, jugo o mosto (sin SO₂) precalentado entre 35 a 38°C
- Mantenga por 20 minutos sin agitar
- Ajuste la temperatura del mosto a inocular con una variación de 10°C
- Use la levadura dentro de los próximos 30 minutos de la rehidratación

ALMACENAMIENTO:

Almacenamiento en medio refrigerado extenderá la vida útil del producto. La prolongada exposición a temperaturas superiores a 35°C, y/o a la humedad y oxígeno reducen su actividad.

PRESENTACIÓN:

Envases de 500g al vacío.