

VINOTEC RA1

Levadura seca activa para vinificación

DESCRIPCIÓN:

Levadura seca activa tipo *Saccharomyces cerevisiae*, bayanus

CARACTERÍSTICAS:

- Buena habilidad para dominar sobre la flora microbiológica natural
- Tolerancia al alcohol hasta 18% V/V
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 10 a 32°C
- Baja producción de acidez volátil
- Resistente a SO₂, y sin producción de compuestos sulfhídricos
- Requerimiento moderado de nutrición
- Excelente floculación después de fermentación
- Rápida sedimentación, lias compactas

EFECTOS ENOLÓGICOS

- Producción de glicerol: superior a 6 g/lit
- Produce vinos limpios y estables, con aromas plenos y fragantes

APLICACIÓN:

Específica para vinos blancos

- Chardonnay
- Riesling
- Sauvignon blanc
- Muy recomendable en vinos espumosos

DOSIS:

20-40 g/hl. Se recomiendan dosis más altas deben 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.