

## VINOTEC RA6

### 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 hasta 18% V/V
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 10 a 30°C.
- Baja producción de acidez volátil
- Resistente a SO<sub>2</sub>, y sin producción de compuestos sulfhídricos
- Requerimiento moderado de nutrición
- Puede ser utilizada en fermentaciones en barriles
- Excelente floculación después de fermentación
- Rápida sedimentación, lias compactas
- Baja producción de espuma

#### EFECTOS ENOLÓGICOS

- Producción de glicerol superior a 6 g/lt
- Baja producción de dióxido de sulfuroso
- Produce vinos limpios y estables, conservando los aromas varietales

#### APLICACIÓN:

Específica para vinos blancos (Chardonnay, Riesling, Sauvignon blanc o Semillón)

#### 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 SO<sub>2</sub>) 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.