

Vitisferm

B52

LEVADURAS



TINTOS JÓVENES Y AROMÁTICOS

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Vitisferm B52 es una levadura gran formadora de ésteres en fermentación; ideal para fermentar tintos jóvenes afrutados por su elevada producción de aromas fermentativos.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- B52 es ideal para la elaboración de tintos jóvenes de calidad frescos e intensos.
- B52 ve su máxima expresión en fermentaciones en maceraciones prefermentativas y maceración carbónica.
- B52 refuerza el perfil aromático por aumento de matices de fresa, y su gran capacidad para producir acetato de isoamilo.
- B52 también posee la particularidad de metabolizar entre el 20 y el 30 % del contenido total de ácido málico, procurando vinos más suaves.
- B52 es recomendado para maceraciones cortas.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Breve fase de latencia.
- Fermentaciones regulares entre 15 - 30 °C.
- Requerimiento nutricional moderado.
- Tolerancia al etanol superior al 14% Vol.
- Moderado rendimiento alcohólico.
- Muy baja formación de acidez volátil.
- Baja producción de SO₂.
- Sensible al factor Killer K2.
- Necesidad moderada de O₂.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificación: 20 g/hl
1. Disolver la levadura seca en 10 veces su peso en agua procurando una temperatura de 35° C.
 2. Dejar hidratar en reposo durante 15 - 20 minutos.
 3. Homogeneizar la mezcla.
 4. Incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 8°C entre el medio rehidratado y el mosto del depósito.

PRESENTACIÓN

Gránulos de color beige en paquetes de aluminio de 500 gr. envasados al vacío. Cajas de 10 kg.

CONSERVACIÓN

El producto mantiene sus estándares cualitativos conservado en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años entre 4 y 10°C.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 3 // 14/07/2016.