

Vitisferm

D501

LEVADURAS



CRIANZAS FINOS Y ELEGANTES

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Vitisferm D501 permite desarrollar los caracteres de estructura y elegancia perseguidos en la obtención de vinos tintos crianza de alta gama.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Fomenta la liberación de aromas primarios y los integra armoniosamente con notas de frutos rojos, especias, hierbas aromáticas, frutos rojos, y regaliz, obteniendo vinos de complejidad, finura y elegancia. Factores que se ven resaltados en la crianza en bodega.
- D501 favorece la extracción de polifenoles y posee la capacidad de liberar polisacáridos, lo que aumenta su idoneidad para elaborar vinos de crianza con estructura y estabilidad colorante en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Breve fase de latencia.
- Fermentaciones regulares entre 18 - 28° C.
- Necesidades moderadas de nitrógeno.
- Baja o nula producción de espuma.
- Resistencia al etanol superior al 15% Vol.
- Gran capacidad autolítica (liberación de polisacáridos).
- Producción de glicerol media alta: 7 - 8 g/l.
- Producción de SO₂ muy baja.
- Producción de acetaldehído < 20 mg/l.
- Baja producción de acidez volátil.
- Rendimiento alcohólico medio.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificación: 20 - 30 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.