Vitisferm

BIO

biocor EUROPE

LEVADURAS

LEVADURA ENOLÓGICA PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ECOLÓGICO

Saccharomyces cerevisiae spp

NUEVO

Vitisferm BIO es una levadura polivalente seleccionada para la fermentación de vinos tintos, blancos y rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Vitisferm Bio respeta el perfil aromático de la cepa, con una excelente estabilidad del color y de los taninos.
- Vitisferm Bio garantiza una buena fermentación en un amplio rango de temperatura; guarda los aromas y produce valores medios de glicerol.
- Vitisferm Bio desarrolla aromas primarios típicos. El perfil aromático de la cepa es destacado por respetar las características varietales.
- Vitisferm Bio produce aromas florales a baja temperatura.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Levadura seleccionada por Biocor y revisada por el Laboratorio de microbiología de la Universidad de Reims-Champagne Ardennes.
- Fermentación regular entre 16 - 26º C. Óptima 18º C para blancos y 24º C para tintos .
- Rendimiento alcohólico: 15,5.
- Baja producción de SO_2.
- Producción de acidez volatil menor a 0,25 g/l.
- Producción de glicerol 6 - 7 g/l.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificación: 25 g/hl

1. Disolver la levadura seca en 10 veces su peso en agua procurando una temperatura de 35º 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 8ºC 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 10ºC.

REGLAMENTO BIO Y NOP

Vitisferm Bio es un producto apto para la Agricultura Biológica en la aplicación del Reglamento europeo CE nº 834/2007 - RUE 203/2012 y del reglamento americano NOP.

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

Revisión 3 // 15/10/2018

GMO FREE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-01 Agriculture UE

P. I. Alces 2ª Fase • Airén, 4 • 13600 Alcázar de San Juan (CR) • Tlf. (+34) 926 55 00 72 • Fax. (+34) 926 55 06 76 • atencionalcliente@biocor.es • **www.biocor.es**