Vitisferm

F5

DULZURA Y MADUREZ EN TINTOS

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

biocor EUROPE

LEVADURAS

Vitisferm F5 permite desarrollar los carácteres maduros y concentrados de los vinos tintos de uva de calidad. F5 confiere el volumen, redondez y dulzura que se buscan en los vinos tintos de alta gama.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Debido a su moderada velocidad de fermentación F5 procura las maceraciones prolongadas.
- A F5 se le añade la cualidad de ceder gran cantidad de polisacáridos durante la fermentación, cuyos enlaces con los polifenoles aumentan la estabilidad del color.
- Estas dos cualidades confieren capa a los vinos y volumen, redondez y dulzura en boca.
- Indicada en elaboraciones de calidad de variedades tintas como Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, entre otras.
- Aporta aromas frutales como ciruela, cereza, etc.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Fase de latencia corta.
- Fermentación regular entre 15 - 28ºC.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Moderada exigencia nutricional.
- Resistencia al etanol 14 - 15%vol.
- Producción baja de SH_2.
- Baja formación de espuma.
- Excelente capacidad autolítica (liberación de polisacáridos).
- Muy buena sedimentación.

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 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.

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 4 // 02/01/2020

GMO FREE

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**