

Vitisferm



PDM

SEGURIDAD FERMENTATIVA

Saccharomyces cerevisiae bayanus

LEVADURAS

Fermentaciones rápidas y seguras en condiciones difíciles de fermentación.

APLICACIONES

- Vitisferm PDM está recomendada en la elaboración de blancos y tintos problemáticos donde se quiera asegurar los finales de fermentación.
- Aconsejada en fermentaciones de mostos muy clarificados, pobres en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.
- En fermentaciones a bajas temperaturas.
- En tintos de excesivo grado alcohólico y rosados muy clarificados.
- Indicada en casos de paradas de fermentación con elevado grado alcohólico y bajo contenido en azúcares.
- Excelentes resultados en segunda fermentación, tanto en depósito como en botella.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Breve fase de latencia.
- Amplio rango de temperaturas: 12 - 25°C.
- Bajo requerimiento nutricional.
- Elevada resistencia al etanol: 16 % Vol.
- Baja producción de acidez volátil incluso en condiciones difíciles.
- Moderada producción de SO₂.
- Factor Killer K2.
- Cepa de elevado rendimiento alcohólico.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificaciones normales: 20 - 30 g/hl
- Espumosos 30-40 g/hl
- Paradas de fermentación 30-50 g/hl

1. Disolver la levadura seca en 10 veces su peso en agua procurando una temperatura de 35-40° C.
2. Dejar hidratar en reposo durante 10 minutos.
3. Homogeneizar la mezcla.
4. Incorporar al mosto cuando hayan pasado 10 min, procurando que no haya una diferencia de más de 10°C entre el medio rehidratado y el mosto del depósito.

PRESENTACIÓN

Gránulos de color tostado en paquetes de aluminio de 500 g y 10 kg envasados al vacío. Cajas de 10 kg.

Precauciones de trabajo:

La levadura no debe estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.

El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

CONSERVACIÓN

El producto mantiene sus estándares cualitativos conservado en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en lugar fresco y seco, ausente de olores.

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

Revisión 6//07/03/2023

