

Vitisferm

SKY

BLANCOS CON CARÁCTER

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae



LEVADURAS

Vitisferm SKY es una levadura muy versátil, capacitada para la producción de aromas fermentativos y liberación de aromas varietales. Levadura de gran complejidad aromática y seguridad fermentativa en vinos de variedades neutras.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Sky está especialmente recomendada para la elaboración de vinos blancos de variedades neutras.
- Aconsejada en la elaboración de vinos jóvenes aromáticos que necesiten salir anticipadamente al mercado.
- Indicada en elaboraciones con previa maceración en frío de mostos sanos.
- Igualmente, aconsejada para aquellos vinos destinados a crianzas sobre lías en depósito o barrica.
- Sky tiene la capacidad de agotar completamente el azúcar incluso a bajas temperaturas.
- Facilita la expresión de las variedades aromáticas e incrementa las notas frutales y tropicales durante la elaboración de variedades neutras, lo que le hace ser una cepa muy versátil.
- Aromas persistentes en el tiempo.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Fase de latencia muy corta.
- Fermentaciones regulares entre 12 – 30°C.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable.
- Elevada tolerancia al etanol: 16,5% Vol.
- Baja producción de acidez volátil.
- Producción baja de SH₂.

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 500g envasados al vacío. Cajas de 10 kg.

CONSERVACIÓN

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

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

Revisión 6 // 07/03/2023

