

Vitisferm

6XL

BLANCOS Y ROSADOS FRESCOS Y AROMÁTICOS

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae



LEVADURAS

Vitisferm 6XL es ideal para elaborar blancos y rosados frescos y aromáticos de corte varietal. Es una levadura de moderada producción de aromas fermentativos, seleccionada para elaborar vinos de variedades de alta calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- 6XL está especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos varietales de alta calidad (Verdejo, Sauvignon o Albariño, entre otros).
- 6XL es idónea en maceración prefermentativa y fermentación a baja temperatura.
- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos.
- Promueve la liberación de los caracteres varietales, ensalzando los aromas de boj, retama, pomelo y fruta de la pasión. Capaz de convertir los precursores de tipo tiólico en aromas perceptibles (4MMP, 3MA y 3MHA) promoviendo la liberación de caracteres varietales, liberando aromas de boj, retama, pomelo y fruta de la pasión
- Libera los tioles volátiles de los vinos rosados de Merlot, Cabernet Sauvignon y Monastrel.
- 6XL metaboliza el 20% aproximado del contenido total de ácido málico, procurando vinos más suaves.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- Fermentaciones regulares entre 10 – 30°C.
- Tª óptima: 14 – 16°C.
- Exigencias moderadas en nitrógeno asimilable.
- Elevada tolerancia al etanol: 14 – 16% Vol.
- Baja producción de acidez volátil.
- Producción baja o nula de SO₂.
- Elevada tolerancia al SO₂.

- Producción de glicerol: 5 – 6 g/l.
- Rendimiento alcohólico: 16,2.
- Producción de espuma baja o nula.
- Producción de acidez volátil inferior a 0,15 g/l.

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 alérgeno.

Revisión 6 // 07/03/2023

