

Vitisferm

CO-2

VINOS BASE DE GRAN FINURA

Saccharomyces cerevisiae bayanus



LEVADURAS

Seguridad fermentativa y toma de espuma. Vitisferm CO-2 es una levadura capaz de fermentar a bajas temperaturas y con mostos muy clarificados. Su actividad fermentativa es óptima en medios difíciles. Respeta la tipicidad varietal.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- CO-2 está indicada para la elaboración de vinos blancos (Moscatel o Suavignon blanc, entre otros).
- CO-2 es una levadura especialmente recomendada para las fermentaciones a baja temperatura, la toma de espuma y las reactivaciones en paradas de fermentación.
- CO-2 tiene gran capacidad de adaptación a los medios difíciles, siendo capaz de agotar los azúcares y evitar la producción de metabolitos secundarios no deseados.
- CO-2 es una cepa adaptada a la fermentación de mostos fuertemente clarificados.
- CO-2 tiene una fase de latencia corta y toma de espuma paulatina, confiriendo caracteres finos y elegantes.
- CO-2 es muy valorada por respetar la tipicidad varietal, ensalzando los aromas de cítricos, flores blancas, fruta de pulpa blanca y fruta de verano.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Breve fase de latencia.
- Fermentaciones regulares entre 10 – 30°C Fermenta bien a baja temperatura, incluso a 8°C.
- Bajo requerimiento nutricional.
- Elevada resistencia al etanol: > 15 ° Vol.
- Elevado rendimiento alcohólico: 1% alcohol por cada 16 g de azúcar.
- Factor Killer K2.
- Cepa de elevado rendimiento alcohólico

- Baja producción de espuma.
- Producción de glicerina: 6 g/l.
- Baja producción de SO₂ y H₂S.
- Baja producción de acidez volátil.
- Elevada resistencia al SO₂ (hasta 150 mg/l).

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- Vinificación: 20 g/hl.
 - Toma de espuma: 1 – 20 g/hl.
 - Paradas de fermentación: 30 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.

Revision 6/ 07/03/2023

