

Vitisferm

FD3

REVELACIÓN TERPÉNICA

Saccharomyces cerevisiae bayanus



LEVADURAS

Vitisferm FD3 es la cepa idónea para respetar el perfil tiológico varietal e incrementar la complejidad aromática de los vinos. Fomenta la expresión de aromas fermentativos de naturaleza terpénica principalmente.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos y rosados con precursores terpénicos: Albariño, Chardonnay, Moscatel, Gewürztraminer, entre otras.
- Su actividad metabólica permite la liberación de terpenos aromáticos manteniendo y realzando la tipicidad varietal tanto en vinos blancos como en vinos tintos.
- Gracias a su actividad enzimática β -Glucosidasa respeta e intensifica las características varietales con matices florales preservando el carácter afrutado de los vinos y acentuando las sensaciones de volumen y untuosidad en boca.
- Su rápida lisis la hace interesante en blancos fermentados en barrica.
- Ideal para vino base cava por su baja producción de SO_2 .

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Fase de latencia media.
- Velocidad de fermentación moderada y regular.
- Alcohol: producción hasta 14 % de alcohol en volumen.
- Baja exigencia nutricional.
- Tolerancia al etanol 15% Vol.
- Temperatura de trabajo 12-25°C.
- Muy baja producción de SO_2
- Producción de polisacáridos.
- Producción media de acidez volátil.

- Producción baja de SH_2 .
- Factor Killer.
- Actividad β - Glucosidasa.

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 tostado, desprovistos de polvo. Paquetes de 500 gr. envasados al vacío, de aluminio. 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 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

