

Vitisferm

FLOR

VAIEDADES NEUTRAS MÁS AROMÁTICAS

Mix de saccharomyces cerevisiae cerevisiae



LEVADURAS

Vitisferm FLOR es una combinación de levaduras tiólicas capaz de formar ésteres en fermentación e incrementar la complejidad aromática en vinos blancos de variedades neutras.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Flor es una cepa especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos procedentes de variedades como Chardonnay o Sauvignon blanc, entre otras.
- Flor se caracteriza por incrementar el perfil aromático de los vinos.
- Se recomienda para las fermentaciones a baja temperatura con el fin de desarrollar los compuestos aromáticos de vino y notas florales y afrutadas.
- En varietales aromáticos, los aromas varietales originales de la uva se ven reforzados por los nutrientes derivados de levadura con un alto contenido de péptidos como glutatión y aminoácidos sulfurados, como la cisteína, etc, lo que permite e integra armoniosamente las notas florales de pomelo, maracuyá, mango y lichi.
- En combinación con Biovit Club se consiguen fermentaciones regulares y vinos más frescos ralentizando su evolución en botella.
- Contiene la actividad enzimática 'carbón sulphur lyase' para una síntesis óptima de los tioles.

CARACTERÍSTICAS METABÓLICAS

- Fermentaciones regulares entre 18 – 25°C.
- Temperatura óptima: 13 – 16°C.
- Velocidad de fermentación rápida y regular.
- No hace espuma, ni produce SO₂.
- Exigencia nutricional media.

- Buena Resistencia al alcohol: 14,8%.
- Producción glicerol: 6 – 7 g/l.
- Elevado rendimiento alcohólico: 16,5%.
- Formación de acidez volátil: ≤ 0,2 g/l.
- Resistente a altos niveles de SO₂.

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.

Revision 6// 07/03/2023

