

# VITILEVURE® QUARTZ

Levadura seleccionada para la elaboración de vinos espumosos, la refermentación alcohólica, la seguridad fermentativa y la calidad organoléptica de los vinos.

## 1 APLICACIONES



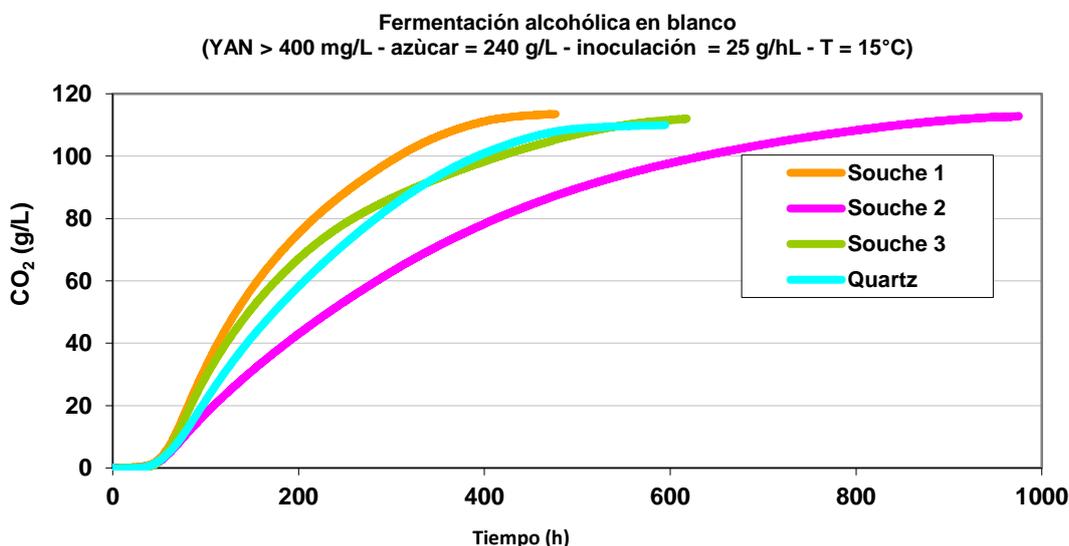
VITILEVURE® QUARTZ garantiza una seguridad en la fermentación alcohólica en condiciones difíciles (alcohol elevado, pH bajo, temperatura baja...).

Está especialmente adaptada a la realización de la toma de espuma de los vinos de base (método tradicional) de forma regular y completa. VITILEVURE® QUARTZ confiere a los vinos un perfil aromático elegante e una grande finura.

Las prestaciones fermentativas de VITILEVURE® QUARTZ tienen un gran interés en casos de refermentación alcohólica gracias a su poder fructofílico y su resistencia a grados alcohólicos elevados.

## 2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Tolerancia al alcohol:** hasta 17% vol.
- **Temperatura de fermentación:** 10 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** inicio rápido de la fermentación alcohólica y cinética regular
- **Producciones de SO<sub>2</sub> y de H<sub>2</sub>S:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja, de 0.2 a 0.25 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Buen poder fructofílico**
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** muy bajo



## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada: 20 g/hL

- Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35 - 37°C en un contenedor limpio
- Mezclar cuidadosamente y dejar rehidratar 20 minutos
- Aclimatar la levadura a la temperatura de la cuba añadiendo progresivamente el mosto: la diferencia de temperatura entre el medio de rehidratación y el mosto no debe ser superior a los 10°C
- Incorporar la levadura al mosto y homogeneizar
- La duración total de la rehidratación no debe exceder los 45 minutos
- No se recomienda la rehidratación en el mosto

**Para la toma de espuma:** es necesario aclimatar las levaduras al alcohol y a las condiciones específicas de los vinos (pH, SO<sub>2</sub>, temperatura...). Realizar un pie de cuba en 2 a 5 días, siguiendo las prescripciones de su enólogo.

## PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



Sacos de 0.5 kg - Caja de 20 x 0.5 kg

Conservar en un lugar fresco y seco. Se conserva hasta 4 años en su embalaje original.  
No utilizar las bolsitas que no estén al vacío.  
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Producto de Danstar  
Distribuido por:



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE

**STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE**

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031  
51530 MAGENTA

Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60

[www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com)

*La información contenida en este documento es verdadera y correcta, según nuestro conocimiento, pero se proporciona a modo de referencia, sin ninguna garantía expresa o implícita. Danstar no se hace responsable de ningún daño particular, directo o indirecto, que pudiera resultar de la compra o el uso de esta información.*