

Levadura seleccionada, aprobada por el laboratorio de microbiología del “Direction Qualité et Développement Durable du CIVC” (Epernay, France).

Para la elaboración de vinos espumosos (vinos de base y toma de espuma) y de vinos tranquilos con un gran potencial de alcohol.

1 APLICACIONES



VITILEVURE® DV10, gracias a sus propiedades enológicas y microbiológicas, se adapta particularmente a las condiciones difíciles de las cepas blancas, destinadas a vinos de base para la elaboración de vinos espumosos, por lo general bajos en nitrógeno.

Los vinos obtenidos tras la fermentación con **VITILEVURE® DV10** presentan las cualidades organolépticas siguientes: finura, redondez, equilibrio y discreto carácter afrutado. Cualidades que también son necesarias cuando se prevé toma de espuma.

VITILEVURE® DV10 es muy adecuada para el reinicio de la fermentación.

2 PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Propiedades killer:** cepa killer
- **Tolerancia al alcohol:** alta (hasta 17% vol.)
- **Temperatura de fermentación:** 8 a 32°C
- **Cinética fermentativa:** rápida
- **Resistencia a pH bajo:** hasta 2,8 - 2,9 a dosis importantes de SO₂
- **Producciones de SO₂ y H₂S:** bajas
- **Producción de espuma:** baja
- **Producción de acidez volátil:** baja
- **Compatibilidad con la fermentación maloláctica:** correcta
- **Requerimiento en nitrógeno asimilable:** bajo

Rendimiento de **VITILEVURE® DV10** en la toma de espuma (vino pH 3 - 11% de etanol - 50 mg/L de SO₂ total):

Temperatura	pH	SO ₂ libre	Duración de la toma de espuma (días)	Azúcares residuales
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

Acompañada de una adición de activador de fermentación (**ACTIFERM**) y una buena preparación de pie de cuba, su utilización garantiza el éxito de esta operación.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Vinos rosados y blancos: 20 - 25 g/hL

Vinos tintos: 25 - 30 g/hL

Para los vinos tranquilos

- 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 la levadura al alcohol y a las condiciones específicas de los vinos (pH, SO₂, temperatura...). Realizar un pie de cuba de 2 - 5 días bajo el consejo del 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 OENO-TECHNIQUE 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

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.