

LEVADURA BV818

Saccharomyces cerevisiae bayanus



Soluciones para elaboración de vinos

- ◆ La levadura fue seleccionada a partir de una cepa de levadura natural y de alta calidad, la fermentación es rápida.
- ◆ Puede trabajar bien en malas condiciones como baja temperatura, mal material, etc. Produce vino blanco de alta calidad, realza el sabor de la fruta; enriquece el olor del vino.
- ◆ Excelente floculación al final de la fermentación, rápida sedimentación, masa compacta.

Características

- ◆ Ventaja competitiva.
- ◆ Adecuado rango de temperatura de fermentación: 8-32°C.
- ◆ Conversión de azúcar en alcohol: 1% de alcohol(v/v)/16,8(g/L) Azúcar.
- ◆ Tolerancia de Alcohol: $\geq 18\%$ (v/v).
- ◆ Baja producción de ácido volátil.
- ◆ Buena capacidad de resistencia al dióxido de azufre.

Notas

Tiene buen rendimiento a baja temperatura, con alta concentración de SO₂ o en la corta fermentación de nutrientes; Realza el famoso aroma de las uvas blancas como el Riesling Italiano, el Chardonnay o el Sauvignon Blanc. Puede reiniciar el final de la fermentación, y suavizar la segunda fermentación del vino espumante.

Almacenamiento y vida útil

Almacenar a baja temperatura y en un lugar fresco. La vida útil es de 42 meses.

Aplicación

Preparar agua azucarada de 10 veces el peso de la levadura necesaria (aproximadamente un 5% de azúcar) o zumo de uva diluido (1/3 del zumo de uva y 2/3 de agua), y ajustar la temperatura a 35-40°C.

Disolver la levadura a utilizar en la solución preparada, dejarla reposar unos 15 minutos, luego revolver lentamente durante unos 5 minutos, y luego añadir la mezcla de la solución de levadura al zumo de uva a fermentar y mezclar todo uniformemente.

Características

100-300ppm (10-30g/hl)

Tintos	Rosados	Blancos	Espumantes	Velocidad Fermentación	Nitrógeno Requerido	Efecto Sensorial
★★	★★★	★★★★	★★★★	Rápida	Bajo	RCV

Note: ★★★★★=mejor recomendación

RCV= Realza Carácter Varietal

SB= Sabor de boca

Empaque

Envasado de papel de aluminio al vacío en bolsas de 500g, formato de 20 bolsas y en caja.

