

LEVADURA CEC01

Saccharomyces cerevisiae



Soluciones para elaboración de vinos

La levadura CEC01 es separada de la fermentación espontánea del Merlot. Esta levadura tiene una buena tolerancia al etanol, una corta fase de retraso y una excelente capacidad de fermentación. La levadura CEC01 realza la complejidad de los aromas (especialmente la expresión de los compuestos aromáticos de los ésteres) y el carácter varietal de las uvas, enmascara los compuestos aromáticos verdes. Adecuado para variedades de uva tinta con un aroma elegante y complejo y una sensación en boca redonda, como el Merlot, Pinot Noir y Cabernet Franc.

Características

- ◆ Factor competitivo: sensible.
- ◆ Rango de temperatura: 10.0 35°C.
- ◆ Tolerancia de Alcohol: hasta 16.0% vol
- ◆ Buena tolerancia
- ◆ Necesidad de Nitrógeno: baja
- ◆ Producción de acidez volátil: baja
- ◆ Producción de espuma: baja
- ◆ Floculación: fuerte
- ◆ Rapidez de fermentación: moderada

Protocolo de Uso

Rehidratar la levadura en 5-10 veces su peso en agua (que contenga 5% de azúcar) o en una mezcla 3:1 de agua y zumo a 35-40°C en un recipiente limpio. Mezclar cuidadosamente y dejar hidratar durante 10 a 20 minutos. Añadir el iniciador al mosto utilizando el método de trasiego con bombeo.

Almacenamiento y vida útil

Almacenar en los envases originales cerrados, en un ambiente fresco y seco (4-25°C). La vida útil a la temperatura de almacenamiento recomendada es de 3 años. Después de abierto el envase, éste caduca rápidamente; Evite el almacenamiento prolongado en temperaturas superiores a 30°C o en ambientes húmedos.

Dosificación

Fermentación general: 150-250 ppm
Reinicio de fermentación: 250-350 ppm

Empaque

Bolsa al vacío de 500g, cajas de 500g, también según la demanda del cliente.



Tips

- ◆ La diferencia entre las temperaturas de la levadura y del mosto no deben superar los 10°C durante la inoculación.
- ◆ Las fermentaciones con levadura seca activa pueden reducir el riesgo de contaminación por levaduras silvestres y microorganismos nocivos.
- ◆ El proceso de rehidratación no debe superar los 30 minutos.

