

LEVADURA CECA

Saccharomyces cerevisiae



Soluciones para elaboración de vinos

La levadura CECA fue aislada de la fermentación espontánea del Cabernet sauvignon en la provincia de NingXia, China_ por el colegio de la Universidad Northwest A&F. Con una fase de retraso corta, una excelente cinética de fermentación y alta tolerancia al alcohol, la levadura CECA favorece la expresión del color y la estructura del vino, con taninos de alta calidad que agregan cuerpo al vino. Puede ser muy bueno para excavar y expresar las "auténticas" características típicas de las variedades de uva. El vino fermentado por CECA presenta taninos finos y un aroma complejo, como bayas oscuras, especias y café. La CECA es una excelente opción para elaborar vinos tintos envejecidos, especialmente para Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Merlot.

Características

- ◆ Factor competitivo: sensible.
- ◆ Rango de temperatura: 10.0 35°C.
- ◆ Tolerancia de Alcohol: hasta 16.0% vol
- ◆ Buena tolerancia
- ◆ Rapidez de fermentación: moderada
- ◆ Producción de ácidos volátiles: baja
- ◆ Producción de ácidos volátiles: baja
- ◆ Floculación: fuerte
- ◆ Producción H₂S : muy baja

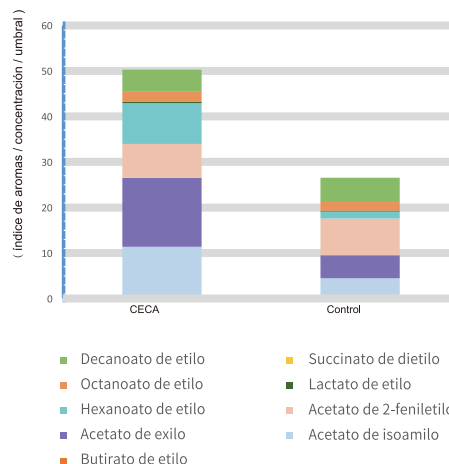
Protocolo de Uso

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. Añada 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.

Contribution of CECA to ester compounds



Dosificación

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

Empaque

Bolsas 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.

