

LEVADURA PM16

Levadura enológica



Características

Amplia gama de aplicaciones para distintos tipos de bebidas, incluyendo vino, sidra, hidromiel y otras frutas. Adecuada para la fermentación secundaria de vinos espumosos con una fase de latencia corta. Indicada para reinicio de fermentaciones, fermentaciones a baja temperatura y mostos altamente clarificados, con bajo contenido de nitrógeno y factores de crecimiento.

Es una levadura pura seleccionada por sus caracteres aromáticos medios y fermentaciones robustas. La cinética de fermentación de PM16 es completa y consistente, aportando aromas varietales limpios y sin compuestos indeseables. Presenta una excelente actividad fermentativa en condiciones de deficiencia de nutrientes o alto grado alcohólico probable. Su baja producción de H₂S contribuye a la limpieza sensorial del vino. Perfil sensorial neutro que preserva las propiedades varietales del fruto.

Modo De Empleo

Rehidratación sin Nutrición de Levadura

1. Rehidratar la levadura en agua equivalente a 10 veces su peso, a un rango de temperatura entre 35 °C y 40 °C.
2. Resuspender la levadura agitando suavemente y esperar 20 minutos.
3. Mezclar la levadura rehidratada con un poco de mosto/jugo, aclimatando gradualmente la temperatura de la suspensión hasta que se encuentre dentro de un rango de 5 a 10 °C respecto a la temperatura del mosto/jugo.
4. Inocular en el mosto/jugo.

Dosis

- Dosis general: 20 – 30 g/hl
- Vino espumoso: 30 – 40 g/hl
- Reinicio de fermentación: 30 – 50 g/hl

Empaque

Empaque al vacío en bolsa de aluminio, 500 g por bolsa, 20 bolsas por caja (10 kg total).

Almacenamiento y Vida Útil

Conservar en sus envases originales sellados, en un ambiente fresco y seco. La vida útil en las condiciones recomendadas es de 42 meses. Una vez abierto, la levadura debe utilizarse lo antes posible. Evitar el almacenamiento prolongado a temperaturas superiores a 30 °C.

Consejos prácticos

- La diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto no debe superar los 10 °C durante la inoculación.
- Las fermentaciones con levadura seca activa reducen el riesgo de contaminación por levaduras salvajes y microorganismos perjudiciales.
- El proceso de rehidratación no debe exceder los 30 minutos.

Características de fermentación

Rango de temperatura	10.0 - 30.0 °C
Tolerancia al alcohol	alrededor de 18% vol
Requerimiento de nitrógeno	bajo
Velocidad de fermentación	rápida
Producción de acidez volátil	baja
Alta tolerancia al SO ₂	
Producción de SO ₂	moderada
Producción de H ₂ S	baja
Producción de espuma	baja
Producción de glicerol	moderada
Floculación	muy buena

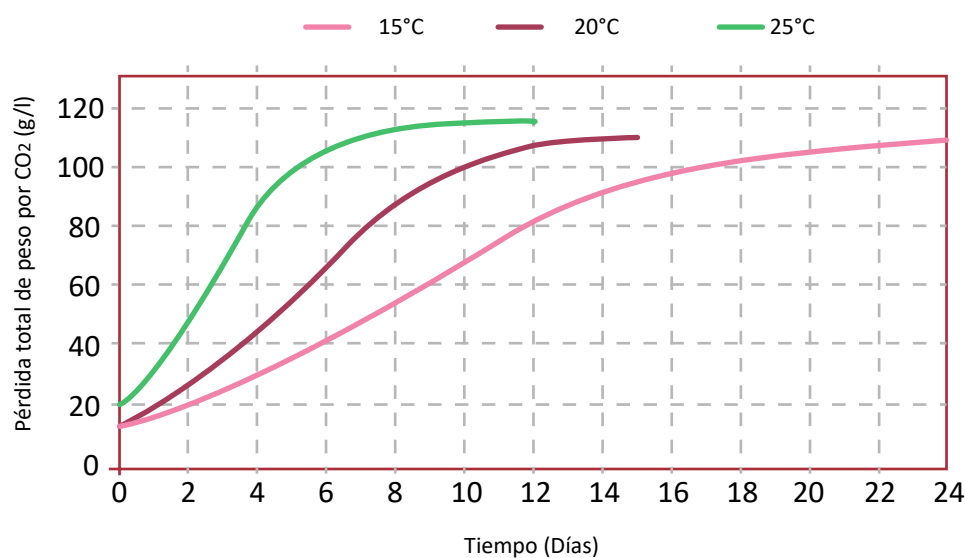
LEVADURA PM16

Levadura enológica



Resultado del Experimento

PM16 es altamente versátil, ofreciendo una mínima influencia sensorial y estableciendo un dominio rápido para manejar eficazmente la microflora nativa.



Cinética de fermentación de PM16 a diferentes temperaturas