

LEVADURA RA-3

Saccharomyces cerevisiae



Soluciones para elaboración de vinos

La levadura fue seleccionada a partir de una cepa de levadura natural y de alta calidad que fermenta de forma rápida, estable y completa. Buena lixiviación de taninos y pigmentos, produciendo más polisacáridos, buena estructura, equilibrio y sabor pleno, especialmente para vinos tintos. Beneficio adicional que realza aromas varietales. Buena floculación tras la fermentación, pigmentos estables, aminoácidos y vino proviene de la levadura antolítica que entrega suficientes beneficios para la fermentación del ácido láctico en la fermentación maloláctica (FML).

Aplicación

Preparar agua azucarada de 10 a 15 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

- ◆ Rango adecuado de temperatura de fermentación: 10-30°C.
- ◆ Conversión de azúcar en alcohol: 1% de alcohol(v/v)/16,8(g/L) azúcar.
- ◆ Tolerancia de Alcohol: $\geq 14\%$ (v/v)
- ◆ Producción de Glicerol: $\geq 8\%$ g/L
- ◆ Baja producción de ácido volátil
- ◆ No hay producción de subproductos malos.
- ◆ Baja formación de espuma.

Almacenamiento y vida útil

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

Empaque

Envasado en papel de aluminio al vacío en bolsas de 500g, bolsas de 20g y cajas de cartón

Dosis

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

Tintos	Rosados	Blancos	Velocidad Fermentación	Nitrógeno Requerido	Efecto Sensorial
★★★★	★★	★★	moderada	mediana	RVC,SB

Notas: ★★★★★ = mejor recomendación

RVC = Realza Carácter Varietal

SB = Sabor de boca

