

LEVADURA RV100

Saccharomyces cerevisiae



Soluciones para elaboración de vinos

La levadura fue seleccionada a partir de una cepa de levadura natural y de alta calidad y gran pureza y fermentación integrativa. Amplia gama de temperaturas, inicio rápido de la fermentación, fermentación rápida, estable y completa. Alta floculación tras la fermentación, rápida sedimentación, estructura fresca y estructura limpia, realza los aromas varietales.

Características

- ◆ Rango adecuado de temperatura de fermentación: 10-35°C
- ◆ Conversión de azúcar en alcohol: 1% de alcohol(v/v)/16,8(g/L)
- ◆ Tolerancia de Alcohol: $\geq 18\%$ (v/v)
- ◆ Producción de Glicerol: $\geq 6\%$ g/L
- ◆ Baja producción de ácido volátil
- ◆ No hay producción de dióxido de azufre y dihidrato de azufre

Notes

Se trata de una cepa de levadura de alta calidad, que restringe la levadura salvaje, buena para la mayoría de los vinos y vinos de frutas, especialmente manzana, pera; fresa, naranja, waxberry, etc. produciendo equilibrio y aroma fragante.

Almacenamiento y vida útil

Almacenar en lugar seco y a baja temperatura, con una vida útil de 42 meses.

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.

Dosis

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

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

Note: ★★★★★= Mejor recomendación
RCV= Realza Carácter Varietal
SB= Sabor de boca

Empaque

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

