

LEVADURA RV171

Saccharomyces cerevisiae



Soluciones para elaboración de vinos

Esta cepa de levadura ha sido seleccionada a partir de cepas naturales de alta calidad, ofreciendo un excelente poder fermentativo.

Es ideal para la elaboración de vinos rosados con un perfil aromático destacado o vinos dulces. Al mismo tiempo, genera una mayor cantidad de ésteres y glicerol, aportando un aroma evidente y suave.

Satisface las necesidades de fermentación en variedades de uva con alta acidez, contando con una excelente capacidad de conversión del ácido málico. Produce poca espuma y mantiene una fermentación estable.

Modo De Empleo

1. Preparar agua azucarada equivalente a 10 - 15 veces el peso de la levadura requerida (aprox. 5% de azúcar) o jugo de uva diluido (1/3 de jugo de uva y 2/3 de agua). Ajustar la temperatura a 35 - 40 °C.
2. Disolver la levadura a utilizar en la solución preparada y dejar reposar durante unos 15 minutos.
3. Agitar lentamente durante unos 5 minutos.
4. Añadir la mezcla de la solución de levadura al mosto/jugo de uva a fermentar y mezclar homogéneamente.

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 un lugar seco y a baja temperatura.
Vida útil de 42 meses.

Características

Adecuación	Ideal para variedades con alto contenido de acidez o variedades que requieren desacidificación.
Rango de Temperatura	Rango tolerado: 10,0 – 35,0 °C Rango óptimo de fermentación: 14 – 30 °C
Rendimiento Alcohólico	1% alcohol (v/v) / 16,8 g/L de azúcar
Tolerancia al Alcohol	≥ 14% (v/v)
Rendimiento de Glicerol	≥ 7 g/L
Producción de Acidez Volátil	Baja generación de acidez volátil
Compuestos de Azufre	Sin generación de sulfuros perjudiciales

Dosis

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

Tintos	Rosados	Blancos	Velocidad Fermentativa	Necesidad de Nitrógeno	Efecto Sensorial
★★★★	★★★★	★★★	Moderada	Media	EVC/M

Notas: ★★★★★ Recomendación máxima.

EVC: Realza el carácter varietal (Enhances Varietal Character)

M: Aporte en boca (Mouthfeel)

