

Viniflora[®] MELODY

novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DESCRIPCIÓN:

Una mezcla única de *saccharomyce cerevisiae*, *kluveromyces thermotolerans*, *torulaspora delbrueckii* en un ratio de 60:20:20. Las mezclas de cultivos de levaduras aseguran una fermentación maloláctica segura y fiable para vinos tintos y blancos mientras brindan un mejor sabor.

Las cepas no-saccharomyces arriba descritas han sido especialmente seleccionadas por su mejora de la complejidad y sabor en boca del vino. Los mostos fermentados con MELODY producen vinos que se han destacado por tener un carácter más complejo en comparación con fermentaciones con saccharomyce puras.

La más baja producción de SO₂ durante la fermentación alcohólica con MELODY asegura una fermentación maloláctica fácil mediante la paleta de cultivos bacterianos viniflora.

APLICACIÓN:

MELODY es provisto en forma de cultivos seco que debe ser rehidratado y activado antes de ser agregado al vino como el proceso standard para levaduras secas activas.

MELODY conducirá a una fermentación alcohólica segura. El cultivo puede tolerar un nivel de alcohol de 17% vol. MELODY produce muy bajos niveles de SO₂ y ácidos volátiles.

Recomendado para vinos tintos y variedades de diversas uvas donde se desea una fermentación alcohólica junto con una mayor complejidad:

- | | | |
|----------------------|-------------------|----------------|
| * merlot | * chardonnay | * Carignan |
| * cabernet sauvignon | * Riesling | * Grenache |
| * siraz | * sauvignon Blanc | * Zinfandel |
| * Tempranillo | * pinot gris | * Petit Shiraz |
| * Pinot Noir | * pinot Blanc | |

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Rehidratación:

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (25-30°C). Permita que la levadura absorba el agua por al menos 10 minutos y revuelva hasta una suspensión homogénea.

2. Activación:

Agregue mosto de uva no sulfúreo en un ratio de 1:3. Deje reposar por aproximadamente 20 minutos.

3. Aclimatación:

Cuando vea pequeñas burbujas en la superficie, agrégala al tanque y hágalo circular. Si el mosto posee una baja temperatura (10-15°C) ajuste la temperatura hasta aproximadamente 20°C antes de agregar la misma al mosto.

Viniflora[®] MELODY

novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DOSIS:

Un sobre de 500gr en 35 - 50hl bajo condiciones normales y 25 - 35hl bajo condiciones rigurosas.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Rango de temperatura(*) Límites de tolerancia. Temperatura óptima.	10 -32°C 15 -28°C
Tolerancia SO ₂	Total 30 ppm al prensado.
Alcohol máx. (*)	17.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	17,7gr/% vol.
Producción de glicerol	Estandar (Aprox. 5 - 8gr/lt.).
Almacenamiento y vida útil	Almacenada 5°C, tendrá una durabilidad de 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, debe consumirse de inmediato.
pH min. (*)	3.2
Apariencia	Gránulos marrón claro.
Packaging:	Sobre de foil de aluminio envasado al vacío.

(*) nota: una combinación de varios factores inhibidores tendrán efecto negativo. Las tolerancias individuales sólo son válidas si otras condiciones son favorables.