

Viniflora[®] MERIT

novonesis**DISTRIBUYE:** OENOLAB SRL**DESCRIPCIÓN :**

MERIT es una cepa seleccionada de *saccharomyces cerevisiae* que posee una capacidad única de fermentación, tiene una rápida y confiable fermentación en tintos como en blanco. Específicamente seleccionado por su alta tolerancia al alcohol y una buena compatibilidad con la paleta de bacterias malolácticas viniflora.

APLICACIÓN:

MERIT posee una tolerancia al alcohol de 17% v/v. Teniendo una conversación aproximada de 17,7gr/vol%, dependiendo de las uvas usadas y condiciones de fermentación. Más aún MERIT tiene una muy baja producción de SO₂ y acidez volátil y una producción de glicerol de 5 a 8 gr/lt.

Recomendado tanto para variedades de tintos como blancos en los cuales se busca una fermentación alcohólica rápida y confiable:

- * malbec
- * merlot
- * cabernet sauvignon
- * syrah
- * Tempranillo
- * chardonnay
- * Riesling
- * sauvignon Blanc
- * pinot gris
- * pinot noir

INSTRUCCIONES DE USO:**1. Rehidratación:**

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (30-38°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 radio 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.

DOSIS:

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

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Rango de temperatura(*)	10 -32°C / 15-30°C
pH min.(*)	3.2
Tolerancia SO ₂	Total 100 ppm - mantener máximo 70 ppm para maloláctica.
Alcohol máx.(*)	17.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	17.7gr/% vol.
Producción de glicerol	Aprox. 5 - 8gr/lt.
Almacenamiento y vida útil	A 5°C tiene una vida útil de 24 meses desde elaboración.
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.