

Viniflora® PRELUDE

novonesis

DISTRIBUYE: OENOLAB SRL

DESCRIPCIÓN :

Cepa pura torulaspora delbrueckii para usar con saccharomyce cerevisiae de su elección. Asegura un comienzo confiable y seguro de la fermentación en blancos, rosados y tintos. Da una agradable sensación en boca y suave palatabilidad, aumentando aroma, espectros y longevidad.

Sin embargo, torulaspora delbrueckii no persistirá hasta el final de la fermentación. Por lo que tiene que ser inoculada con saccharomyce cerevisiae para una fermentación rápida, suave y segura.

La cepa mencionada ha sido especialmente seleccionada por su realce de complejidad y sensación en boca. Los mostos inoculados con PRELUDE producen vinos que se perciben con un carácter más complejo siendo aceptados preferentemente por los consumidores, en comparación con productos de levadura saccharomyce.

SO₂ y H₂S producidos por PRELUDE son bajos, y la compatibilidad con los cultivos malolácticos es buena. Para lograr fermentaciones niveles de alcohólicas seguras y rápida, siempre use una cepa de saccharomyce cerevisiae producida bajo SO₂.

APLICACIÓN:

PRELUDE deberá ser rehidratada y activada antes de agregar.

Rehidratar en agua tibia A 20-25 °C/68-77 °F separadamente de la rehidratación de la saccharomyce cerevisiae elegida.

PRELUDE estará presente durante la primera fase de la fermentación, está presente hasta que la concentración de etanol alcance 9% (v/v). Luego la levadura muere y la fermentación puede ser completada por más especies tolerantes al alcohol.(saccharomyce cerevisiae).

PRELUDE produce niveles muy bajos de:

- * SO₂ y H₂S
- * Etanol (acetaldehído).
- * Ácido acético.

PRELUDE ofrece tres efectos simultáneos para agregar al vino, aumentando así su complejidad:

1. Un sabor suave en la boca con la alta palatabilidad.
2. Asociada con una alta complejidad de sabor e intensidad.
3. Bajo nivel de acidez volátil.

ADVERTENCIA:

No se pretende lograr con PRELUDE una fermentación, sino mejorar la complejidad.

Uva: Esta recomendado para una variedad de uvas tanto blancas y tintas donde se requiere una complejidad mejorada tanto en la sensación dentro de la boca como longevidad de los Sabores.

- | | | |
|----------------------|-------------------|--------------|
| * malbec | * chardonnay | * Semillón |
| * merlot | * Riesling | * Ugni blanc |
| * cabernet sauvignon | * sauvignon Blanc | * Chenín |
| * syrah | * pinot gris | |
| * Tempranillo | * pinot noir | |

Viniflora® PRELUDE

novonesis**DISTRIBUYE:** OENOLAB SRL

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Rehidratación:

Agregue la levadura a agua en una relación 1:10 (20-25°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 20-25°C.

TIEMPO PARA LA INOCULACIÓN:

Dependiendo del tiempo disponible para la producción del vino y el efecto deseado, la inoculación de PRELUDE se puede hacer siguiendo los dos protocolos:

1. Inoculación simultánea:

Junto con la cepa *saccharomyce cerevisiae* de su elección: Se recomienda para tiempo limitado y/o el tiempo de fermentación, mantenerse estable.

Se recomienda rehidratarlas por separado. Esto asegurará un suave efecto salvaje en relación con PRELUDE asociado con el inicio fluido de la fermentación alcohólica.

2. Inoculación secuencial:

PRELUDE inoculada primera y a continuación las *saccharomyce cerevisiae*. PRELUDE tiene que ser inoculados en primera instancia observando una fase de latencia. Inocular la levadura *saccharomyce* luego del descenso de 15-20 puntos de la densidad o de 5° brix.

- 24 horas antes de las *saccharomyce* cuando la temperatura es elevada (tinto).

- 24 horas antes de las *saccharomyces* cuando la temperatura es baja (blanco).

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 -28°C (50-82°F). 15 -25°C (59-77°F).
Tolerancia SO2	Total 30 ppm.
Alcohol máx. (*)	9.0% vol.
Producción de Azúcar / alcohol	No es aplicable aquí (la producción de etanol no es el objetivo para udar este producto)
Producción de glicerol	Estandar (Aprox. 5 - 8gr/lit.).
Almacenamiento y vida útil	Levadura seca almacenada 5°C /41 °F , tendrá una durabilidad de 24 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto, debe consumirse de inmediato.
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.