

VI-A-DRY

PdM

INFORMACIÓN TÉCNICA

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae var. *Bayanus*

Seleccionada de la zona del Champagne para la toma de espuma (PdM).

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACIÓN

VI-A-DRY PDM es una cepa de alto poder alcoholígeno (17%) dependiendo de la temperatura de fermentación. A más baja temperatura, mayor resistencia al alcohol.

Baja producción de SO₂ y acidez volátil.

Esta cepa se destaca por obtener vinos secos, apta para reinicios de fermentaciones.

Cepa con carácter killer K2.

USO

Principalmente usada para fermentaciones de vinos blancos y tintos; puede también ser utilizada en la producción de vinos espumosos o para la fermentación de vinos frutosos, manteniendo los aromas primarios VI-A-DRY PdM se recomienda en la elaboración de vinos espumantes, blancos y tintos varietales con elevado alcohol probable.

Vinos blancos varietales en barricas.

Reinicio de fermentaciones detenidas.

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Adicionar 1 kg de levadura seca por 50 hl de mosto. Esto dará un inóculo de 4 millones de células de levadura viables por ml.

REHIDRATACIÓN Y ADICIÓN

Por cada kg de levadura seca disolver en 10 lt de agua a (40°C) 104°F.

Agitar suavemente para disolver cualquier grumo, luego permitir que se ajuste por 15 minutos (30 minutos-máximo) antes de la adición al jugo.

Para minimizar el cambio de temperatura que la levadura rehidratada en forma fresca atraviesa, combinar la solución de levadura rehidratada con un volumen igual de jugo para enfriarla. Esto ayudará a prevenir la formación de células de levadura no saludables (pequeños mutantes) que se forman cuando se producen cambios de temperatura que oscilan entre 37°C y la baja temperatura del mosto.

La inoculación temprana es la mejor opción para vencer cualquier tipo de problemas potenciales de contaminación del mismo.

COMPOSICIÓN

Cultivo puro de levadura seca seleccionada sin aditivos.

La información es verdadera y específica lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta ficha no es considerada como un garantía explicitada o denotada, o como una condición de venta de este producto.

Producido por:



www.lallemandwine.com

Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos.