

SELECTYS® ITALICA CR1

Levadura para la elaboración de vinos tintos con un fuerte potencial alcohólico
Facilita el reinicio de la fermentación tras una parada.

CARACTERÍSTICAS

La cepa **SELECTYS® ITALICA CR1** ha sido aislada en 2008 en Italia, en uvas pasas tintas de la variedad Corvina, procedentes de los mejores viñedos de la zona de Valpolicella para la elaboración del vino Amarone.

Gracias a su origen, **SELECTYS® ITALICA CR1** posee un gran poder osmotolerante (> 300 g/l de azúcares), incluso inoculada a muy baja temperatura (<10 °C).

Su fermentación es regular y sin producción de espuma.

Las exigencias nutricionales, expresadas como nitrógeno asimilable, son bajas a moderadas. No obstante, recomendamos una nutrición nitrogenada apropiada con **VIVACTIV® PREMIER**, especialmente si el grado alcohólico potencial es muy elevado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

SELECTYS® ITALICA CR1 es una cepa *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f bayanus) muy vigorosa, que garantiza un inicio rápido de la fermentación y una fermentación completa, incluso en condiciones muy difíciles. En el test de vinificación, la cepa **CR1** ha sido sometida a múltiples tipos de estrés, y aun así ha llevado a cabo la fermentación con regularidad, obteniendo unos resultados organolépticos de alto nivel.

SELECTYS® ITALICA CR1 es extremadamente resistente al alcohol, y gracias a su alta afinidad por la fructosa también **está recomendada para retomar la fermentación alcohólica tras una parada**. Disponible bajo pedido, OENOFRANCE® puede facilitarle un protocolo de reanudación de la fermentación.

Temperatura de fermentación recomendada:	8 °C a 30 °C
Temperatura al inicio de la inoculación:	5 °C
Producción de H ₂ S:	muy baja
Producción de SO ₂ :	media
Producción de acidez volátil:	muy baja
Producción de glicerol:	elevada
Poder alcohogénico:	> 18 % vol.

APLICACIONES

SELECTYS® ITALICA CR1 es una levadura adaptada para la producción de vinos tintos con un fuerte potencial alcohólico. Consigue siempre revalorizar las características aromáticas típicas de la variedad de uva y el terroir, sin enmascarar los aromas varietales. Respeta el marco polifenólico de los vinos tintos sin disminuir el color.

Una producción elevada de glicerol, junto a la liberación de polisacáridos parietales desde las fases finales de la fermentación, garantizan un aporte positivo para la redondez en boca.

DOSIS

Vinificación: 20 - 30 g por cada 100 kg de uvas, en función del modo de inoculación
Reactivación de una parada de fermentación: 30 a 40 g/hL

MODO DE EMPLEO

Rehidratación: 20 g/hL

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40 °C. Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla formada por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37 °C. Dejar reposar durante 20 minutos y luego homogeneizar cuidadosamente la preparación. Si la diferencia de temperaturas entre las levaduras y el mosto no supera los 10 °C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación de levaduras con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadirla al mosto. Para optimizar el conjunto de características fermentativas y organolépticas se recomienda añadir Vivactiv® Arome (10 a 20 g/hL) durante la preparación de las levaduras.

Adición directa 30 g/hL



Dispersar las levaduras por la parte superior del depósito o en la cubeta y llevar a cabo un remontado de homogeneización. Es importante una buena homogeneización de los microorganismos en el depósito (prever un remontado de todo el volumen del depósito a inocular).

Al mismo tiempo añadir de 20 a 30 g/hL de Vivactiv® Premier directamente al depósito.
La adición directa NO ES POSIBLE en caso de reactivación de una parada de FA.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

500 g

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.