SELECTYS® K

Levadura enológica para aportar seguridad y finura (respeto del *terroir*) a todos los tipos de vinos

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® K es una cepa *Saccharomyces Cerevisiae* var. bayanus.
SELECTYS® K posee el factor *killer*, para una muy buena implantación sea cual sea la población indígena presente.
SELECTYS® K posee una muy buena resistencia al alcohol, lo que le permite llevar a cabo la fermentación alcohólica incluso en condiciones difíciles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- Cinética fermentativa: rápida a muy rápida
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 10 a 28 °C
- Resistencia al alcohol: hasta 16,5 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: moderadas
- Producción de SO_2: baja
- Producción de H_2S: baja
- Producción de glicerol: mediana

Propiedades organolépticas:

- Claridad aromática y gustativa.
- Respeta la expresión de la variedad de uva.

APLICACIONES

Elaboración de vinos blancos, tintos y rosados.
Puede utilizarse en condiciones difíciles: uvas alteradas…
En condiciones de estrés máximo, se recomienda añadir el nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** tras el primer tercio de la fermentación alcohólica.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, y a una temperatura entre 35 y 40 °C. Ejemplo: 500 g de LSA en una mezcla compuesta por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto, a 37 °C.
Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar suavemente la preparación. Si la diferencia de temperatura entre las levaduras y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente las levaduras al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

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

PRESENTACIÓN

Paquete al vacío de 500 g – Caja de 20 x 500 g.
Saco de 10 kg

CONSERVACIÓN

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

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de 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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**