

# SELECTYS LA BAYANUS

Levadura para un desarrollo seguro de la fermentación alcohólica

## CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS LA BAYANUS** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae galactose* (la nueva denominación para las *bayanus*). Posee una elevada resistencia al alcohol y unas muy buenas prestaciones fermentativas, con lo que asegura un desarrollo perfecto de la fermentación alcohólica, evitando cualquier tipo de desviación. **SELECTYS LA BAYANUS** es una levadura muy polivalente y puede utilizarse en la elaboración tanto de vinos tintos, como blancos y rosados.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

### Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae galactose*
- Factor *Killer*: sensible
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 12 a 32 °C
- Velocidad de fermentación: rápida.
- Resistencia al alcohol: hasta 16 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: bajas
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja
- Producción de glicerol: 6-8 g/L

### Características organolépticas:

- Nitidez aromática y gustativa.
- Respeta la expresión varietal de las uvas.

En condiciones de máximo estrés, se recomienda encarecidamente añadir el nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** en el primer tercio del desarrollo de la fermentación alcohólica.

## APLICACIONES

- Elaboración de vinos tranquilos: blancos, rosados y tintos.
- Retomar la fermentación alcohólica tras una parada.

## DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

## 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, 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 20 minutos y homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperatura entre la preparación de levaduras y el mosto a inocular no es superior a 10 °C, añadir directamente la preparación al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al total de mosto a fermentar.

### **Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Envase al vacío de 500 g - Caja de 10 kg (20 x 500 g).

## CONSERVACIÓN

---

Almacenar en un lugar fresco y seco en su embalaje 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 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.*