

# SELECTYS LA CROQUANTE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados frescos e intensos

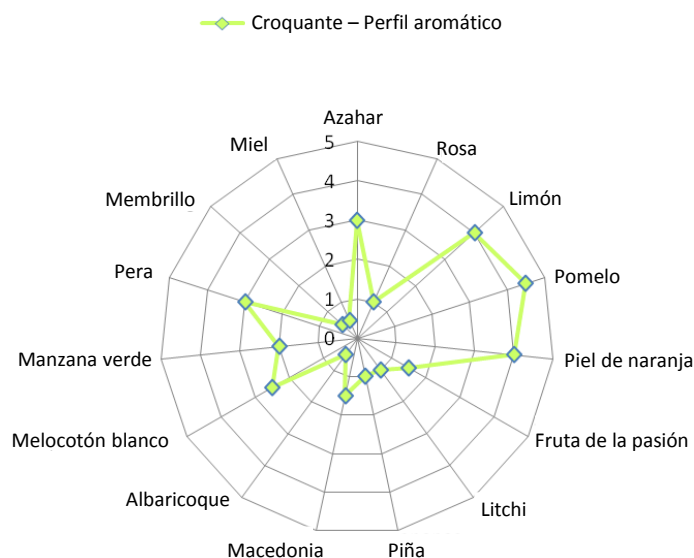
## CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS LA CROQUANTE** es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su capacidad para aumentar la frescura aromática y la vivacidad de vinos blancos y rosados. Está especialmente recomendada para atenuar el carácter alcohólico de determinados vinos. Los vinos elaborados con esta levadura poseen unos aromas intensos y frescos, con notas cítricas (pomelo) y a frutas de pulpa blanca (pera, melocotón blanco...).

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

### Características organolépticas:

Producción importante de ésteres fermentativos, con notas cítricas y a frutas de pulpa blanca. Aporta frescura y vivacidad en boca.



### Características fermentativas:

**SELECTYS LA CROQUANTE** es una levadura robusta, que permite llevar a cabo la fermentación alcohólica en buenas condiciones, incluso en condiciones de estrés (temperatura y turbidez bajas...)

- Factor *Killer*: neutra
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 8 a 15 °C
- Velocidad de fermentación: rápida a muy rápida

- Resistencia al alcohol: hasta 17 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja a muy baja
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de SO<sub>2</sub>: media
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja
- Producción de glicerol: 7-9 g/L

La adición del nutriente **VIVACTIV ARÔME**, rico en aminoácidos, favorece la producción de ésteres fermentativos.

## 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.*