

SELECTYS® LA DELICIEUSE

Levadura para la elaboración de vinos tintos frescos y afrutados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® LA DELICIEUSE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para la elaboración de vinos tintos aromáticos, con un perfil fresco y afrutado, y una estructura tánica media. Posee una muy buena capacidad fermentativa y puede utilizarse para vinificaciones tecnológicas internacionales o en maceraciones tradicionales. Está adaptada a distintas variedades de uva: Merlot, Syrah, Garnacha, Monastrell...

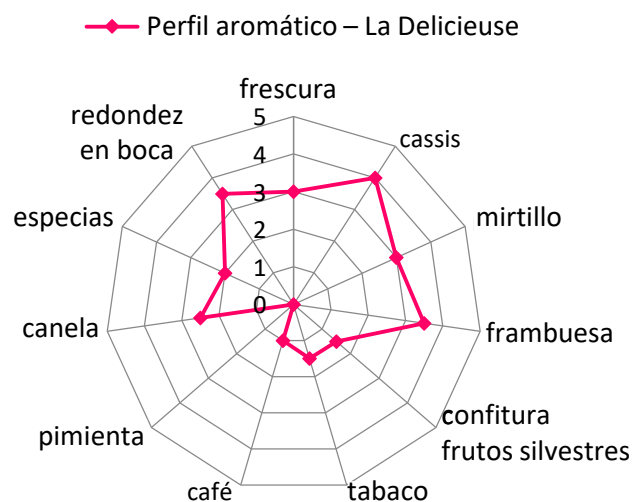
PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Factor *Killer*: sensible
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 18 a 32 °C
- Velocidad de fermentación: rápida
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: media
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de SO₂: baja
- Producción de H₂S: baja
- Producción de glicerol: 8-10 g/L

Características organolépticas:

- Producción importante de ésteres fermentativos, con notas a frutos silvestres.
- Favorece la redondez y la suavidad en boca.



La adición del nutriente **VIVACTIV ARÔME**, rico en aminoácidos, favorece la producción de ésteres fermentativos. En condiciones de máximo estrés, se recomienda encarecidamente añadir el nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** a la mitad de la fermentación.

APLICACIONES

Elaboración de vinos tintos aromáticos y frescos, de perfil internacional.
Ideal para maceraciones cortas y fermentación alcohólica en fase líquida.

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.