

SELECTYS LA MARQUISE

Levadura para la elaboración de vinos espumosos

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA MARQUISE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae galactosa*, seleccionada por sus excelentes propiedades fermentativas y por su capacidad para producir vinos espumosos elegantes y equilibrados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

SELECTYS LA MARQUISE posee una muy buena capacidad de multiplicación y lleva a cabo la fermentación alcohólica sin desviaciones, incluso en las condiciones difíciles propias de la elaboración de vinos base (bajas temperaturas, mostos muy clarificados), y también en el caso de uvas con una madurez muy elevada.

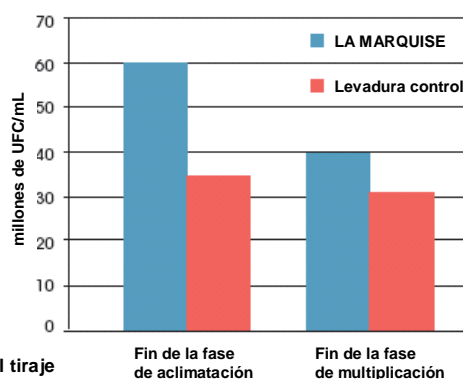
Se adapta perfectamente a la toma de espuma, en la preparación de los pies de cuba para el tiraje, en unas muy buenas condiciones de multiplicación, y garantiza la obtención de vinos espumosos de gran calidad.

Preparación de un pie de cuba para el tiraje con LA MARQUISE

Análisis del vino base:

	Grado	Glu/Fru	pH	SO ₂ Total	SO ₂ Libre	Acidez Total	Acidez volátil	Málico
Unidad	% vol	g/L		mg/L	mg/L	g/L H ₂ SO ₅	g/L H ₂ SO ₅	g/L
Incertitud	11,05	0,2	3,1	41	8	4,65	0,26	0,4

Comparación de la multiplicación de La Marquise y de una levadura control en la elaboración de un pie de cuba para el tiraje



- Especie: *S. cerevisiae galactose*.
- Factor Killer: Killer K2 positivo.
- Cinética fermentativa: rápida.
- Fase de latencia: media.
- Rango de temperaturas de FA: 10 a 30 °C.
- Resistencia al alcohol: 15.5 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas.
- Producción de SO₂: baja.

Características organolépticas:

SELECTYS LA MARQUISE permite elaborar unos vinos finos y elegantes, respetando la tipicidad de las uvas.

023/2018 – 1/2

APLICACIONES

- Elaboración de vinos espumosos por el método tradicional, el método ancestral o por el método *charmat*. Lleva a cabo tanto la fermentación alcohólica como la toma de espuma.
- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos, respetando la tipicidad de las uvas.
- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos en condiciones difíciles (bajas temperaturas, mostos muy clarificados, madurez elevada).
- Preparación de pies de cuba para refermentar un vino tras una parada de fermentación.

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporciones equivalentes, 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 cuidadosamente. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente el pie de cuba al total de mosto. En caso contrario, doblar el pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Para un inicio más rápido en mostos muy fríos, se puede proceder, tras la fase de rehidratación, a una reactivación de 24 horas en un volumen que represente el 1% del volumen final a tratar.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco en su embalaje original. Una vez abierto, 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.