

SELECTYS LA PERSANE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados de expresión aromática floral

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA PERSANE es una levadura obtenida a partir del cruce entre *Saccharomyces cerevisiae galactose* – y *Saccharomyces uvarum*, concebida y seleccionada por Sofralab. **SELECTYS LA PERSANE** está especialmente indicada para la obtención de vinos blancos y rosados aromáticos. **SELECTYS LA PERSANE** aumenta la complejidad y la fineza aromática gracias al desarrollo de notas florales, en especial a rosas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

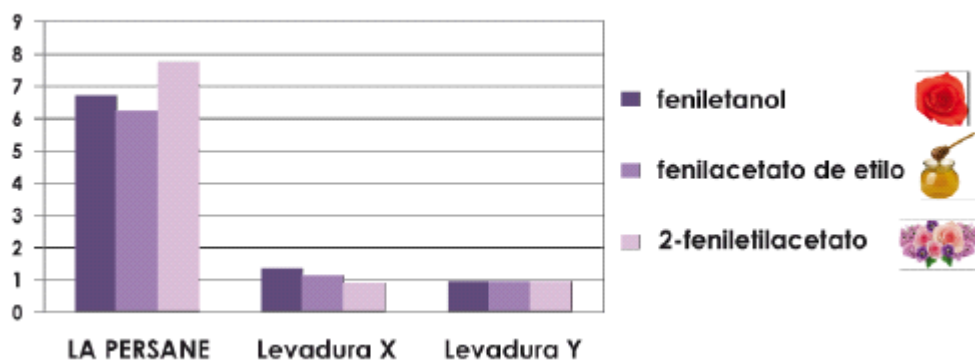
Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* - x *Saccharomyces uvarum*
- Cinética de fermentación: media
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 12 a 24 °C
- Resistencia al alcohol: hasta 14 % Vol.
- Producción de acidez volátil: muy pequeña.
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de SO₂: media
- Producción de H₂S: pequeña.

Propiedades organolépticas:

Producción importante de compuestos aromáticos con grupos fenilos (2-feniletanol, fenilacetato de etilo, 2-feniletilacetato) relacionados, respectivamente, con notas a rosas, a miel y a flores.

Figura: análisis comparativo de compuestos aromáticos con grupos fenilos, en vinos blancos vinificados con 3 levaduras diferentes. Los valores están expresados en relación con las concentraciones encontradas en el vino elaborado con la levadura Y (Piquepoul blanc 2011, Francia).



El vino blanco elaborado con **SELECTYS LA PERSANE** presenta una concentración de compuestos aromáticos con grupos fenilos significativamente superior (más de 6 veces) a la de los vinos elaborados con las otras levaduras.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos.
- Desarrollo de la expresión aromática de variedades blancas ricas en precursores de aromas, tales como Riesling, Muscat, Pinot gris, etc.
- Desarrollo de la complejidad aromática de variedades blancas como Chardonnay, Melón de Borgoña, Marsanne y de vinos rosados.

DOSIFICACIÓN

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 una mezcla 10 veces su peso en agua y mosto a igual 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 a continuación homogeneizar con cuidado el pie de cuba. 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 mosto. En caso contrario, duplicar el volumen de pie de cuba con el mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de uso:

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.

CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están dadas sin compromiso ni garantía de nuestra parte si las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.