

# SELECTYS L'ECLATANTE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos

## CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS L'ECLATANTE** es una levadura natural seleccionada por *Sofralab* para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos, muy intensos y cuyos aromas se mantienen en el tiempo. El perfil aromático de los vinos elaborados con **SELECTYS L'ECLATANTE** es complejo, con aromas varietales (tioles, terpenos) y aromas fermentativos.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

### Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor Killer: Killer positivo
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 10 a 16 °C
- Cinética fermentativa: media
- Resistencia al alcohol: hasta 16,5 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: bajas a medias
- Producción de SO<sub>2</sub>: media
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja
- Producción de glicerol: 6 - 8 g/L

### Características organolépticas:

**SELECTYS L'ECLATANTE** permite revelar de manera óptima los aromas varietales tiólicos y terpénicos, gracias al conjunto de actividades enzimáticas que presenta. También desarrolla aromas a fruta y a flores durante la fermentación alcohólica, adaptándose de esta manera a una gran variedad de uvas, tanto de tipo neutro como aromáticas. Los vinos elaborados con **SELECTYS L'ECLATANTE** son especialmente intensos, largos en boca y muy estables en el tiempo. Para favorecer la revelación de los tioles, se recomienda no añadir nitrógeno mineral al inicio de la FA. El mosto puede complementarse con VIVACTIV ARÔME, rico en aminoácidos, que permite una revelación óptima de los tioles y favorece la producción de aromas fermentativos.

## APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos intensos.
- Revalorización de las variedades de uva neutras o aromáticas, como la Sauvignon, Colombard, Sémillon, Riesling, Chenin Blanc, Chardonnay, Marsanne, Pinot gris,...

## 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 igual proporción, a una temperatura comprendida entre 35 y 40 °C.

Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla compuesta 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 no es superior a 10°C, añadir directamente las levaduras al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al total de mosto por fermentar.

### **Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

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

10 kg

## 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.*