

SELECTYS® SR

Levadura para la elaboración de vinos rosados expresivos

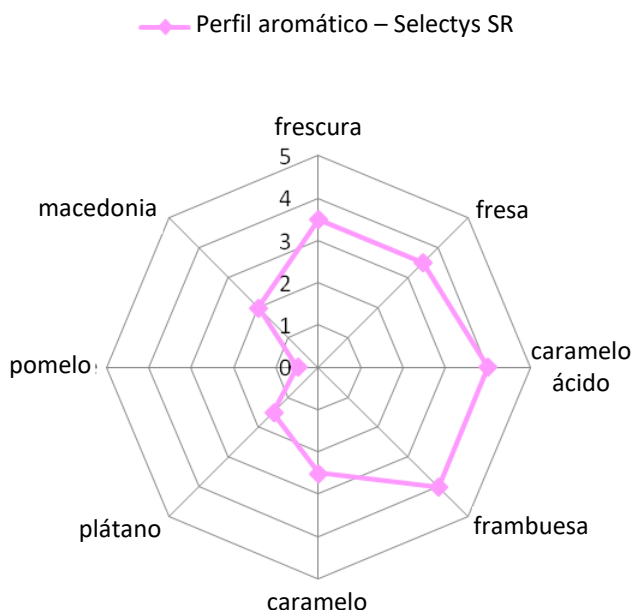
CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® SR es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para la elaboración de vinos rosados con un perfil a frutos silvestres, golosos y con una ligera acidez. Puede utilizarse en los distintos procesos de elaboración de vinos rosados (prensado directo o sangrado). Resiste a la perfección las condiciones difíciles (temperaturas bajas, mostos muy clarificados) que pueden encontrarse en este tipo de vinificación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características organolépticas:

SELECTYS® SR, gracias a sus distintas actividades enzimáticas*, permite una producción importante de ésteres fermentativos, con notas a frutos silvestres.



*Producción de AcetilCoTransferasa por parte de **SELECTYS® SR**: interviene en el metabolismo de los aminoácidos de las levaduras para la producción de ésteres.

Características fermentativas:

- Factor *Killer*: *Killer* positivo
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 14 a 20 °C
- Velocidad de fermentación: rápida

- Resistencia al alcohol: hasta 16 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja a media
- Necesidades de nitrógeno: altas
- Producción de SO₂: media
- Producción de H₂S: baja
- Producción de glicerol: 6 - 8 g/L

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.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

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).

10 kg.

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.