

## LEVUFERM PROSECCO SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

Es una levadura seleccionada por Larroque Oenologie para la producción de vinos de calidad, que se caracteriza por su respeto varietal, con carácter tiólico y una alta producción de esteres. Baja producción de ácidos grasos de cadena corta, que mejora la segunda fermentación.

### APLICACIONES ENOLÓGICAS

- ✚ Elaboración de vinos varietales con temperaturas de fermentación baja < de 14°C. Conserva los aromas primarios de la variedad, dando vinos limpios, muy aromáticos y con baja acidez volátil.
- ✚ Elaboración de vinos base. Tiene una baja producción de ácidos grasos de cadena corta que mejora la segunda fermentación de los mostos fermentados con ella.
- ✚ Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos en condiciones de fermentación extremas: baja temperatura, alto grado alcohólico, etc.
- ✚ Elaboración de espumosos, bien sea segunda fermentación en botella ó en depósito isobárico.
- ✚ Reactivación de paradas de fermentación

### CARACTERISTICAS FUNCIONALES

✚ <i>Saccharomyces cerevisiae bayanus</i>	
✚ Tolerancia al alcohol:	hasta 17 % alcohol.
✚ Temperaturas de fermentación óptimas :	10 a 30°C
✚ Capacidad de implantación:	Muy buena.
✚ Factor Kiler:	si
✚ Necesidad de Nitrógeno Fácilmente Asimilable:	Baja
✚ Fase de latencia:	Corta
✚ Cinética de fermentación:	Muy segura.
✚ Producción de acidez volátil:	Muy baja.
✚ Producción de SH <sub>2</sub> :	Muy baja.
✚ Producción de SO <sub>2</sub> :	Muy baja.
✚ Tolerancia de SO <sub>2</sub> :	Alta
✚ No GMO	
✚ Tolerancia a pH:	Bajos
✚ Producción de espuma:	Baja



**FICHA TECNICA**  
**Rev. 06/2023**

## LEVUFERM PROSECCO SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS

### DOSIS RECOMENDADA

Vinificación para blancos, tintos y rosados: 20 - 25 g/HL  
Reactivación de paradas de fermentación: 30-40 g/HL  
Toma de espuma: ajustar la dosis al protocolo.

### ENVASADO

Disponible en envases de 500 gr y 10 Kg.

### INSTRUCCIONES DE USO

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

### CONSERVACION

Envase cerrado: conservar en un lugar fresco (preferentemente entre 5 – 10°C) y en seco.

Producto conforme al Codex Internacional.

Producto para uso enológico con arreglo a lo marcado (CE) N. 606/2009

Contiene conservante E 491