

SELECTYS LA FRUITÉE

Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® LA FRUITÉE es una levadura natural, seleccionada por Sofralab, para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos. Es una levadura particularmente reconocida por su capacidad para producir ésteres fermentativos, con aromas a frutas y a flores, dando lugar a unos vinos con un estilo muy fresco.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: positivo.
- Cinética fermentativa: muy rápida.
- Rango de temperaturas de fermentación: 10 a 16 °C.
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: media.
- Necesidades de nitrógeno: medias a altas.
- Producción de SO₂: media
- Producción de H₂S: baja

Características organolépticas:

SELECTYS® LA FRUITÉE orienta el perfil aromático del vino hacia notas a frutas de pulpa amarilla, a frutas de pulpa blanca, y también a flores. Los vinos obtenidos con **SELECTYS® LA FRUITÉE** son equilibrados y presentan una gran frescura aromática.

Para optimizar la producción de aromas fermentativos, se recomienda llevar a cabo la fermentación a baja temperatura, entre 14 y 16 °C, y complementar el mosto con los nutrientes que aporta VIVACTIV ARÔME.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos, procedentes de variedades de uva tanto neutras como aromáticas.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 - 30 g/hL, en función del modo de inoculación

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

172/2022 – 1/2

MODO DE EMPLEO

Rehidratación: 20 g/hL

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 durante 20 minutos y luego homogeneizar cuidadosamente la preparación. Si la diferencia de temperaturas entre las levaduras y el mosto no supera los 10 °C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación de levaduras con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadirla al mosto. Para favorecer el metabolismo secundario de formación de aromas se recomienda añadir Vivactiv® Arome (10 a 20 g/hL) a la preparación de levaduras.

Adición directa: 30 g/hL



Dispersar las levaduras por la parte superior del depósito o en la cubeta y llevar a cabo un remontado de homogeneización. Es importante una buena homogeneización de los microorganismos en el depósito (prever un remontado de todo el volumen del depósito a inocular).

Al mismo tiempo añadir de 20 a 30 g/hL de Vivactiv® Premier directamente al depósito.

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.