

SELECTYS® LA MARQUISE

Levadura de altas prestaciones fermentativas para la elaboración de vinos elegantes

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® LA MARQUISE es una levadura *S. Cerevisiae galactose* seleccionada por sus grandes prestaciones en la elaboración de vinos tranquilos. Posee una muy buena capacidad de implantación y una buena cinética fermentativa, lo que garantiza un buen desarrollo de la FA, incluso en caso de alta contaminación (pH elevado, mal estado sanitario...).

Resistente a grados alcohólicos elevados (15.5%) y a condiciones difíciles (baja temperatura, mosto muy clarificado...), permite la elaboración tanto de vinos blancos como de vinos tintos de gran calidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

SELECTYS® LA MARQUISE posee una muy buena capacidad de multiplicación y lleva a cabo la fermentación alcohólica sin desviaciones, incluso en las condiciones difíciles propias de la elaboración de vinos base (bajas temperaturas, mostos muy clarificados), y también en el caso de uvas con una madurez muy elevada.

Además, su baja capacidad de producción de SO₂ la convierte en la cepa ideal para elaborar vinos con una concentración controlada de sulfitos o incluso sin sulfitos. En las paradas de fermentación, utilizada conjuntamente con **VIVACTIV® ECORCES** permite una mejor gestión de estas situaciones extremas gracias a una menor producción de ácidos volátiles.

- Especie: *S. cerevisiae galactose*.
- Factor Killer: Killer K2 positivo.
- Cinética fermentativa: rápida.
- Fase de latencia: media.
- Rango de temperaturas de FA: 10 a 30 °C.
- Resistencia al alcohol: 15.5 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades de nitrógeno: bajas.
- Producción de SO₂: baja.

Características organolépticas:

SELECTYS® LA MARQUISE permite elaborar unos vinos finos y elegantes, respetando la tipicidad de las uvas.

172/2022 – 1/2

APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos, respetando la tipicidad de las uvas.
- Elaboración de vinos blancos, rosados y tintos tranquilos en condiciones difíciles (bajas temperaturas, mostos muy clarificados, madurez elevada).

DOSIS DE EMPLEO

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

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

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 un arranque más rápido de la fermentación en mostos muy fríos, después de la fase de rehidratación se puede llevar a cabo una reactivación de 24 horas en un volumen de mosto igual al 1 % del volumen final a inocular. Para optimizar el conjunto de características fermentativas y organolépticas se recomienda añadir Vivactiv® Premier (10 a 20 g/hL) durante la preparación de las 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.