

# SELECCIÓN TERROIR TT03

## Saccharomyces cerevisiae - Levadura natural seleccionada

La Selección Terroir TT03 ha sido aislada y seleccionada por AZ3 OENO en el corazón de los prestigiosos viñedos de Ribera del Duero. Destinada a la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos, favorece la expresión varietal de la cepa.

## Propiedades

**TT03** es el resultado de un trabajo de selección desarrollado por colaboradores de AZ3Oeno en parcelas de tinto fino en la D.O. Ribera del Duero, donde ha demostrado unas óptimas propiedades fermentativas, con una total implantación en el medio y una excelente expresión varietal.

Las características originales de **TT03** han permitido extender su campo de aplicación a uvas de: tempranillo, tinta roriz, tinta de Toro o ull de llebre, procedentes de terroir y climas muy diferentes; obteniendo siempre vinos muy característicos, redondos y de elevada expresión varietal.

La gran capacidad de implantación de **TT03** de principio a fin de la fermentación, su corta fase de latencia y su rápida cinética de fermentación, aseguran el control de poblaciones de levaduras contaminantes. De igual forma, la mínima relación glucosa/fructosa en final de fermentación, dificulta el desarrollo de *Brettanomyces sp.* De esta forma permite obtener vinos limpios, francos y de gran expresión varietal.

## Características específicas

- Cepa Killer
- Buena resistencia al alcohol: 14,5 % vol.
- Rendimiento alcohólico: 16,5 g de azúcar / 1% alcohol.
- Buena cinética de fermentación T° de 18 a 34° C
- Baja relación glucosa/fructosa en fin de fermentación, disminuye el riesgo de ataques por *Brettanomyces sp.*
- Producción de acidez volátil: máx. 0,15 g/L expresado en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.
- Cepa exigente en nitrógeno asimilable.
- Buena resistencia al SO<sub>2</sub>.
- Sin formación de SO<sub>2</sub>.
- Poca formación de espuma.
- Excelente implantación en el medio de principio a fin de fermentación.

## Modo de empleo y dosis

Para uso enológico e agroalimentario.  
Conforme a la reglamentación vigente.

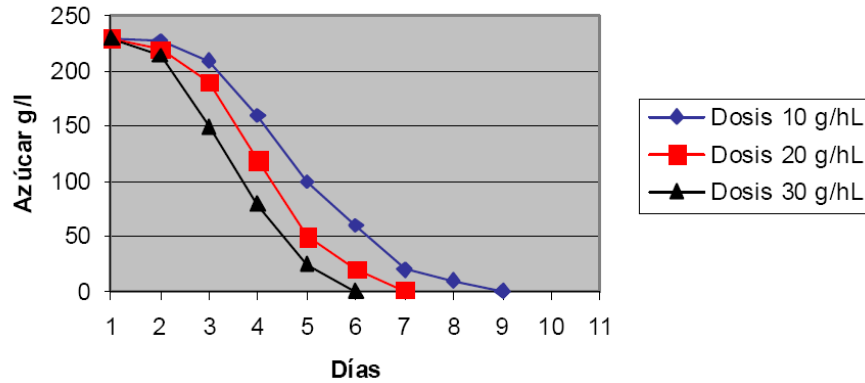
Dosis recomendada: 20g/Hl

- Rehidratar la levadura seca en 10 veces su peso en agua tibia (30-35°C), potable y con bajo contenido en cloro en un recipiente limpio. No es necesario emplear azúcar ni mosto.
- Dejar reposar 15 minutos y remover de vez en cuando durante 15 minutos más.
- La fase de rehidratación no debe durar nunca más de 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el medio de rehidratación y el mosto, debe ser inferior a 10°C. Realizar aclimataciones sucesivas si es superior.

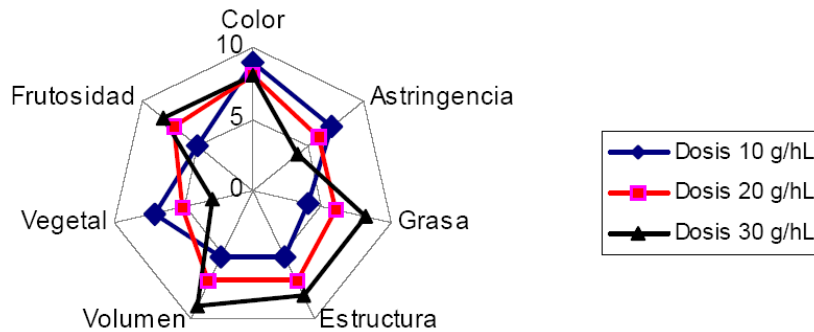
JUL 2016

Las dosis de inoculación de SELECCION TERROIR TTO3, condicionan directamente la dinámica de fermentación y el resultado organoléptico obtenido.

Dinámica de fermentación en función de la dosis de siembra (T° ferm 28°C)



Características organolépticas según dosis de siembra



## Presentación

Envases al vacío de alu/polietileno de 500 g.  
Cajas de 10 kg (20x500g)..

## Conservación

Conservar en frío, a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede permanecer a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C). Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente. Utilizar preferentemente antes de la DLUO que figura en el envase.

Producto conforme a las normas del CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.  
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.  
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.  
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo