

# SELECTYS® BIO



Levadura enológica certificada Eco para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos

## CARACTERÍSTICAS

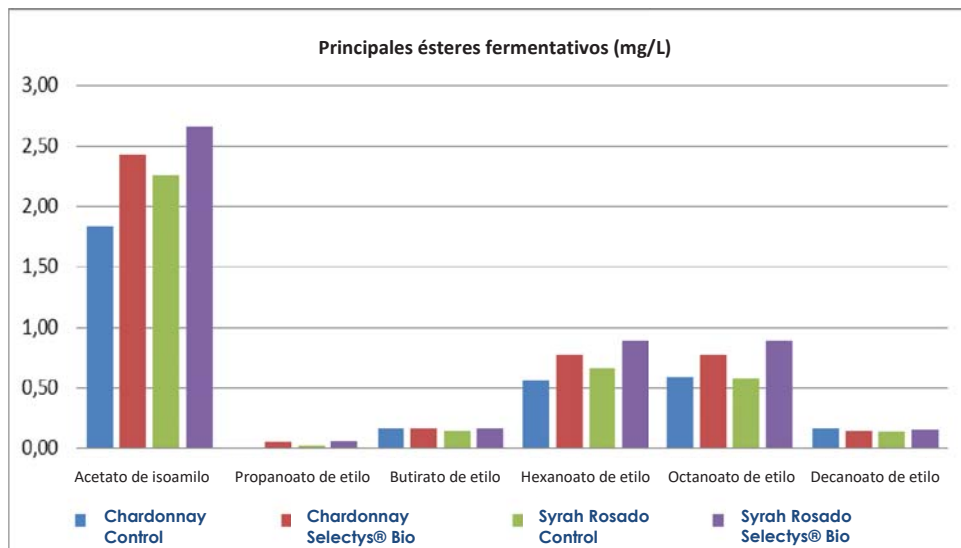
**SELECTYS® BIO** es una cepa *Saccharomyces cerevisiae* certificada ecológica según la reglamentación europea relativa a la producción ecológica (reglamentos (CE) N° 834/2007, 889/2008 y 1254/2008) y conforme con el reglamento americano (NOP) para la producción ecológica. Gracias a su excelente comportamiento fermentativo a baja temperatura, **SELECTYS® BIO** es una levadura que favorece la producción de ésteres fermentativos para la elaboración de vinos blancos y rosados ecológicos de calidad.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

### Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (antiguamente *bayanus*)
- Fenotipo killer: killer K2
- Cinética fermentativa: media
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 12 a 18 °C
- Turbidez óptima para favorecer los ésteres: 60 - 80 NTU
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: bajas
- Producción de SO<sub>2</sub>: media
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja
- Producción de glicerol: media
- Producción de acetaldehído: media

### Características organolépticas:



Molécula	Umbral de percepción	Aromas
Acetato de isoamilo	0,03	plátano
Propanoato de etilo	5,5	cereza
Butirato de etilo	0,125	fresa
Hexanoato de etilo	0,062	mora
Octanoato de etilo	0,58	floral
Decanoato de etilo	0,2	pera

## APLICACIONES

---

- Elaboración de vinos blancos y rosados con aromas afrutados intensos.
- Revalorización de las variedades de uva neutras y aromáticas.
- Para una mayor intensidad, se recomienda llevar a cabo la fermentación a una temperatura cercana a 14 °C y añadir un nutriente orgánico adaptado en la inoculación.

## DOSIS

---

Dosis de uso recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

## 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 compuesta por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar suavemente la preparación. Si la diferencia de temperaturas entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente el pie de cuba al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

### **Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

## PRESENTACIÓN

---

Paquete al vacío de 500 g – Caja de 20 x 500 g.

## CONSERVACIÓN

---

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase 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 en 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.*