



LEVADURA HARMONIVIN AROM

Saccharomyces cerevisiae

DEFINICION

Levadura seca activa seleccionada para la producción de vinos blancos y rosados elegantes y afrutados. Apta para la fermentación a baja temperatura, **Harmonivin Arom** aumenta el potencial aromático de los vinos gracias a su importante producción de ésteres.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Muy buena implantación (tiempo de latencia corto).
- Cinética fermentativa lineal y completa.
- Poder fermentativo: A partir de 12 °C.
- Franja optima de temperatura: 16 - 18°C.
- Poder alcohólico: 14%.
- Alta producción de ésteres.
- Baja producción de acidez volátil.
- Muy baja producción de componentes azufrados.

MODO DE EMPLEO

Ideal para la vinificación de mostos blancos y rosados a baja temperatura, **Harmonivin Arom** desarrolla una combinación armoniosa de aromas varietales y fermentativos.

DOSIS

20g/hl.

PRESENTACION

Paquete de 500 g empacado al vacío. Caja de 10 kg.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado y respetar la fecha óptima de utilización indicada. No conservar un paquete abierto.