



LEVADURA L.A. IBERICA

Saccharomyces Cerevisiae

DESCRIPCION

Levadura para vinos tintos aromáticos y estructurados. LA Ibérica posee muy buenas capacidades de implantación y permite un desarrollo rápido y completo de la fermentación alcohólica sin producción de acidez

volátil. Cepa seleccionada por su aptitud a revelar aromas de frutas rojas.

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Características fermentativas

- Buena resistencia al alcohol (18% vol.), poder alcoholígeno muy elevado.
- Amplia tolerancia de temperaturas: 20 - 32°C.
- Bajas necesidades de nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

Características aromáticas y organolépticas

- Perfil en nariz y en boca aromáticamente intenso (afrutado, frutos rojos), respetando siempre la tipicidad varietal.

MODO DE EMPLEO

Reactivación: Mezclar las levaduras en 10 veces su peso en agua caliente (35-40°C). Dejar reposar durante 20 minutos y homogeneizar. Para evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba que se quiera sembrar y esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la levadura y el mosto sea inferior a 5°C.

Incorporación: verter directamente la levadura en la cuba. En presencia de factores limitantes (GAP elevado, baja turbidez, baja temperatura), utilizar Oenostim en el agua de rehidratación. A fin de favorecer la revelación de los aromas, utilizar Oenostim en el agua de rehidratación.

DOSIS

20g/hl.

En el caso de maceración pre-fermentativa en frío, se aconseja adicionar 5 g/hL de levadura al encubado, para dominar la flora indígena, y luego completar con 15 a 20 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

PRESENTACION

Paquete de 500 g.

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, en su embalaje herméticamente cerrado. No conservar un paquete abierto.