

# FICHA TÉCNICA

## SELECCIÓN CAVA

*Levaduras Líquidas Activas Seleccionadas (LLAS) de uso enológico (Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae). Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos y espumosos.*

### APTITUDES ENOLÓGICAS

Revelación de aromas respetando el carácter varietal. Alta producción de manoproteínas. Alta resistencia a alcohol. Aporta finura preservando la tipicidad de la uva. Se adapta a condiciones de fermentación difíciles como bajos pHs o baja temperatura, agotando los azúcares.

Periodo de latencia corto que se reducirá una vez activada la levadura. Cinética fermentativa moderada a temperatura entre 10-18 C. Rápida cinética fermentativa a temperaturas superiores a 20°C.

### CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS.

- Temperatura óptima: 10-30°C.
- Resistencia al alcohol: >15%.
- Resistencia al SO<sub>2</sub> libre: 90 ppm.
- Producción de espuma: muy baja.
- Floculación: buena.
- Necesidades de nitrógeno: medio.
- Producción de glicerol: media (6 g/l).
- Producción de acidez volátil: baja (inferior a 0,20 g/l).
- Producción de acetaldehído: baja.
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja.
- Fenotipo: Killer K2.
- Rendimiento alcohólico: 16 gr. de azúcar para 1% de alcohol.

### PROTOCOLO DE USO

Dosis de empleo: 20 ml/Hl (téngase presente, que una vez activada la levadura, la dosis del medio de activación será de 25 ml/hl).

Modo de empleo: (ver ficha protocolo de activación para mas detalle)

1. Disolución completa del activador en 5 veces su peso en agua (1 kg de activador por 5 lts. de agua). No es preciso utilizar agua caliente.
2. Adición del activador disuelto a la levadura líquida (1 lt. de activador disuelto por 4 lts. de levadura) evitando saltos térmicos superiores a 10º entre el activador disuelto y la levadura líquida
3. Dejar transcurrir entre 6 a 12 horas hasta percibir actividad.
4. Incorporar el medio activado al mosto con una dosis de 25 ml/hl, evitando saltos térmicos superiores a 10º entre el medio activado y el mosto.

### CONSERVACION Y ENVASADO

El plazo de caducidad de la levadura con anterioridad a su activación es de 21 días a temperatura de 4º y de 7 días a temperatura de 20º.

Una vez realizada la activación, la levadura estará lista durante una semana para ser adicionada directamente al mosto siempre que se conserve a temperaturas inferiores a 25°C.

Las levaduras se presentan en garrafas de 5, 10, y 25 lts.

Almendralejo a 1 de julio de 2019.

**REGISTRO: N.R.S.I. 31.02670/BA**



