



# AROMA PLUS

*Levaduras Líquidas Activas Seleccionadas (LLAS) de uso ecológico (Saccharomyces Cerevisiae var. Cerevisiae). Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos aromáticos y rosados.*

## APTITUDES ENOLÓGICAS

Producción de aromas de frutas tropicales y frutas blancas. Vinos equilibrados. Capacidad de elaboraciones a baja temperatura. Actividad  $\beta$ -glucosidasa (liberación de terpenos) que permite la expresión muy marcada del carácter varietal de los vinos. Fructófila.

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

## CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS

- Temperatura óptima: 10-30°C.
- Resistencia al alcohol: 14%.
- Resistencia al SO<sub>2</sub> libre: 50 ppm.
- Producción de espuma: muy baja.
- Floculación: buena.
- Necesidades de nitrógeno: media.
- Producción de glicerol: media (4-6 g/l).
- Producción de acidez volátil: muy baja (inferior a 0,20 g/l).
- Producción de acetaldehido: baja.
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja.
- Fenotipo: Killer K2.
- Rendimiento alcohólico: 17 gr. de azúcar para 1% del 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 detalles)

1. Disolución completa del activador en 5 veces su peso en agua (1L de activador por 5 L. de agua). No es preciso utilizar agua caliente.
2. Adición del activador disuelto a la levadura líquida (1 L de activador disuelto por 4 L. de levadura) evitando saltos térmicos superiores a 10°C 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 10°C entre el medio activado y el mosto.

## CONSERVACIÓN Y ENVASADO

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

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 5L, 10L y 25L.

Almendralejo a 1 de Julio de 2022

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