



SELECCIÓN CAVA

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

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 SO₂ 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: muy baja (inferior a 0,20 g/l).
- Producción de acetaldehído: baja.
- Producción de H₂S: baja.
- Producción de SO₂: baja.
- Fenotipo: Killer K2.
- Rendimiento alcohólico: 16 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 más 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