



FLAVOUR 2000

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSICIÓN



Levadura seleccionada para uso enológico de alto porcentaje de células activas (mínimo 10 mil millones por gramo de producto), cepa clasificada como *Saccharomyces cerevisiae* conforme la vieja clasificación de Lodder del 1970.

CARACTERÍSTICAS



FLAVOUR 2000 es una cepa "aromática" de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para su actividad metabólica llevada a la producción de ésteres y otros componentes secundarios de la fermentación. La marcada actividad glicosidásica permite liberar y por lo tanto hacer perceptible al olfato la componente terpénica de acetato de isoamile (banana) superior a la media. El perfil aromático obtenible es delicado y fino y es adecuado a la valorización de productos neutros exaltándole el impacto olfativo inicial. La buena resistencia al alcohol, al anhídrido sulfuroso y a las bajas temperaturas de fermentación permite obtener fermentaciones regulares, constantes y completas. Buena actividad fermentativa de hasta 14 °C.

APLICACIONES



FLAVOUR 2000 encuentra aplicación cuando se desea exaltar las características aromáticas del producto. En particular, se aconseja en la fermentación de mostos blancos y rosados.

Es también indicado para la producción de particulares vinos tintos aromáticos, tintos jóvenes y beaujolais.

Resultados organolépticos de particular interés aromático han sido obtenidos en toma de espuma en la elaboración de vinos espumantes.

Para el uso de FLAVOUR 2000 atenerse a las normas de ley vigentes.



FLAVOUR 2000

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



USO

Disolver la cantidad necesaria de levadura en diez partes de agua tibia (40°C) que contenga 1-2% de azúcares; luego de media hora agitar y agregar gradualmente mosto filtrado y sulfitado de modo de no provocar bruscas disminuciones de temperatura. Para facilitar la multiplicación de las levaduras, el substrato no debe contener más de alrededor del 2% de azúcares y debe ser aireado con cuidado; en esta fase se aconseja el uso de activantes de fermentación complejos como V ACTIV PREMIUM®. La levadura rehidratada y en fase de activa fermentación puede por lo tanto ser incorporada a la masa a fermentar. Es aconsejable agregar gradualmente el mosto a la masa de levadura reactivada, ya presente en el fondo del tanque de fermentación. Para su correcta utilización en refermentaciones, consultar los procedimientos apropiados disponibles a través de nuestro servicio técnico y los procedimientos oficiales.



DOSIS

10-20 g/hL hasta 25 g/hL en las fermentaciones de mostos blancos, rosados y tintos; 20-30 g/hl para la elaboración de vinos espumoso.



ENVASES

Bolsitas de 500 g y 15 kg.



CONSERVACIÓN

El producto debe ser conservado en ambiente fresco y seco, en tales condiciones mantiene su actividad hasta la fecha de vencimiento colocada en la etiqueta. Los paquetes abiertos se deben cerrar cuidadosamente y ser utilizados lo antes posible.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.