



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSICIÓN

Levadura seleccionada para uso enológico con alto porcentaje de células activas (mínimo 10 mil millones por gramo de producto), proveniente de preciados viñedos situados en las colinas de la ciudad de Siena (Italia); cepa clasificada como *Saccharomyces cerevisiae* conforme la vieja clasificación de Lodder de 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® SUPERTUSCAN es una levadura aconsejada para la producción de vinos tintos con cuerpo, también destinados al afinamiento en barricas.

Optima por su interacción con las bacterias para fermentaciones maloláctica limpias. Es capaz de asegurar fermentaciones limpias y elegantes también a graduaciones alcohólicas elevadas. En la inoculación manifiesta una cinética de fermentación veloz, interesante en las fermentaciones en tinto para inhibir la microflora indígena en tiempos breves. A continuación, la fermentación transcurre en modo constante y regular con una limitada producción de espuma. La escasa producción de compuestos sulfurados evita el surgir de fenómenos de reducción que puedan interferir sobre la expresión de los aromas varietales y sobre la limpieza fermentativa.

PREMIUM® SUPERTUSCAN es un buen productor de glicerol. Se advierte una escasa actitud a absorber sustancias colorantes sobre la superficie celular: eso puede permitir un prolongamiento del añejamiento del vino sobre las lias finas.



APLICACIONES

PREMIUM® SUPERTUSCAN es una cepa aconsejada para la producción de excelentes vinos tintos de cuerpo, destinados a llevar adelante la fermentación maloláctica y a valorizarse en el transcurso de un largo afinamiento.

Experimentos conducidos en colaboración con la Universidad de Verona y de Udine sobre las sinergias levadura/bacteria, lo indican y lo aconsejan vivamente también para los procedimientos de coinoculación con bacterias. En general, una fermentación primaria guiada por PREMIUM® SUPERTUSCAN crea las bases óptimas para que se manifieste plenamente una maloláctica limpia e interesante desde el punto de vista organoléptico. Las características ya descritas la indican ideal para la fermentación de mostos destinados a generar vinos armónicos de notable estructura y grado alcohólico.

Para el uso de PREMIUM® SUPERTUSCAN atenerse a las normas de ley vigentes.



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



USO

Disolver la proporción necesaria de levadura en diez partes de agua tibia (40°) que contenga 1-2% de azúcares; luego de media hora agitar y agregar gradualmente mosto filtrado y sulfitado en 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 re-hidratada 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.



DOSIS

10-20 g/hL en las vinificaciones en tinto.



ENVASES

Bolsitas multicapa envasadas al vacío de 500 g.



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.