



PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSICIÓN

Levadura seleccionada para uso enológico con alto porcentaje de células activas (al menos 10mil millones de células por gramo de producto).



CARACTERÍSTICAS

La selección de PREMIUM® TIOL es el resultado de investigaciones para encontrar la levadura capaz de mejorar la componente varietal, y sobre todo exaltar los compuestos tiólicos en los vinos blancos. Está perfectamente diseñada para la fermentación de vinos de primera calidad, dándole redondez y elegancia. Su habilidad de expresar los compuestos tiólicos (3MH y 3MHA) presentes en el mosto como precursores sin olores, es la elección correcta para una plena expresión del bouquet. PREMIUM® TIOL es capaz de prevalecer rápidamente sobre la microflora indígena, asegurando fermentaciones seguras y limpias, con baja producción de acidez volátil. Con una buena nutrición y rehidratación permite llegar a elevados niveles de alcohol (15,4 % vol.). Intervalo de temperatura ideal: 14°C – 25°C.



APLICACIONES

PREMIUM® TIOL es particularmente indicado para vinos blancos y rosados elegantes, caracterizados por la presencia de precursores tiólicos. Sin embargo, su habilidad de llevar a cabo fermentaciones limpias, con notas frutadas y floreadas, hace que sea la justa cepa para mejorar el bouquet de variedades diferentes. Es aconsejable el envejecimiento sur lies de esta cepa, para obtener vinos redondos y sedosos.

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



PREMIUM® TIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



USO

Añadir la cantidad necesaria de levadura en diez partes de agua caliente (40°C) que contenga 1, hasta 2 % azúcar. Después de 30 minutos, agitar y añadir gradualmente al mosto, teniendo cuidado de evitar una rápida caída de temperatura.

Para facilitar la multiplicación de las células de levadura, es aconsejable suministrar oxígeno con una suave aireación en esta fase.

Cuando la levadura está rehidratada y en fermentación activa, puede ser incorporada en el mosto a fermentar. Es aconsejable transferir gradualmente el mosto sobre la levadura reactivada, ya presente en el fondo del tanque.

Para informaciones más detalladas sobre la gestión de los nutrientes y la optimización de la fermentación, por favor contacte nuestro Servicio Técnico o verifique los procedimientos oficiales.



DOSIS

10-20 g/hL para vinificaciones en blanco y rosado.



ENVASES

Bolsitas multicapa envasadas al vacío de 500 g.



CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco. En estas condiciones mantiene sus características intactas hasta la fecha de caducidad que figura en la etiqueta.

Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

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