



PREMIUM® ZINFANDEL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSICIÓN

Levadura seleccionada para uso enológico con alto porcentaje de células activas (mínimo 10 mil millones por gramo de producto), seleccionada en la región de Salento (ITALIA) sobre la uva Primitivo de Manduria. Cepa clasificada como *Saccharomyces cerevisiae* conforme la vieja clasificación de Lodder del 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® ZINFANDEL manifiesta una cinética de fermentación muy rápida en las primeras 24-36 horas de manera que prevalece velozmente sobre la microflora indígena, para luego asumir un desarrollo constante durante el seguimiento de la fermentación. Es capaz de llevar a cabo una fermentación limpia y regular también a temperaturas elevadas, asegurando buenos resultados también en mostos vinificados sin termorregulación. Ha sido seleccionado por su interesante característica de producir cantidades muy limitadas de acidez volátil.

Presenta además una baja producción de espuma y una óptima resistencia al alcohol. No manifiesta la tendencia a producir compuestos sulfurados que puedan interferir sobre la expresión aromática del viñedo de origen.

Por sus características PREMIUM® ZINFANDEL puede ser considerada una cepa interesante para administrar oportunamente fermentaciones a gradaciones alcohólicas elevadas, limitando los riesgos de parada de fermentación.



APLICACIONES

PREMIUM® ZINFANDEL es una cepa particularmente aconsejada para la producción de vinos tintos, con altos niveles de alcohol, de amplio cuerpo y estructura destinados a largos afinamientos.

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



PREMIUM® ZINFANDEL

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. Para informaciones más detalladas sobre la administración de las sustancias nutritivas y sobre la optimización del uso de PREMIUM® ZINFANDEL consultar a nuestro servicio técnico y los procedimientos oficiales.



DOSIS

10-20 g/hL hasta 25 g/hL en las vinificaciones en tinto.



ENVASES

Bolsitas multicapa envasadas al vacío de 500 g y bolsas de 10 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.