

DAVIS 522

SEGURIDAD FERMENTATIVA

Levadura seca activa para vinificación. Cepa *Saccharomyces cerevisiae*.

ORIGEN

Cepa aislada en la Universidad de Davis en California.

CARACTERISTICAS ENOLOGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 15,7 g/l
- Tolerancia al alcohol: 16 % alc./vol.
- Temperatura óptima de fermentación: entre 20 y 30 °C
- Baja necesidad de nutrientes nitrogenados.
- Baja producción de acidez volátil.

DAVIS 522 respeta la tipicidad de la variedad de cepa y garantiza fermentaciones completas y rápidas de los mostos.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar las levaduras en agua entorno a 35 °C (1 kg de levaduras para 10 litros de agua). Dejar reposar durante 15 minutos y mover lentamente de vez en cuando durante 15 minutos.

- La fase de rehidratación no debe sobrepasar los 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el medio de rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10 °C durante la siembra de las levaduras.
- Debe utilizarse un recipiente limpio.

DOSIS DE EMPLEO

20 a 30 g/hl.

CONSERVACION

Conservar en un lugar fresco y seco.

ENVASADO

Envoltorios poli-alu de 500 g.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL