

ELITE PREMIUM

VINOS TINTOS DE GUARDA

Levadura seca activa para vinificación. Cepa *Saccharomyces cerevisiae*, p. ej. *Bayanus*.

ORIGEN

Cepa aislada en Borgoña.

CARACTERISTICAS ENOLOGICAS

- Inicio en fermentación rápida.
- Cinética de fermentación lenta.
- Agotamiento total de los azúcares.
- Poder alcohólico: 15 % alc./vol.
- Temperatura de fermentación: entre 16 y 35 °C
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,5 g/l
- Alta necesidad en nutrientes nitrogenados (20g/hl de PREDFERM OPTIMO)
- Fuerte resistencia al anhídrido sulfuroso.
- Baja producción de acidez volátil (menos de 0,25 g/l).
- Importante producción de glicerol: 10 g/l

ELITE PREMIUM se adapta principalmente a los vinos tintos procedentes de vendimias de muy buena madurez. Permite que se obtengan vinos tintos estructurados y equilibrados, respetando la tipicidad del territorio. **ELITE PREMIUM** se caracteriza principalmente por liberar grandes cantidades de manoproteínas. Los vinos vinificados con **ELITE PREMIUM** se caracterizan por una sensación de volumen en boca, aportando un equilibrio importante frente a los vinos muy estructurados.

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