

## **FINAROME**

---

### **VINOS BLANCOS AROMÁTICOS**

Levadura seca activa para vinificación seleccionada por su aptitud de revelar aromas variados de cepas aromáticas blancas.

Cepa *Saccharomyces cerevisiae* con factor Killer permitiendo una implantación fuerte.

Fermentación rápida y completa.

#### **ORIGEN**

- Seleccionada en Alsacia.
- Características enológicas:
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,3 g/l
- Tolerancia al alcohol: 14,5 % alc./vol.
- Producción muy alta de glicerol.
- Necesidad considerable de nitrógeno.
- Actividades b-Glucosidasa muy importantes.

**FINAROME** está principalmente indicada para la revelación de variados aromas florales y frutales, (de tipo cítricos) de origen terpénica expresados esencialmente por una fermentación a baja temperatura.

#### **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**