

PRIMA

VINOS TINTOS AFRUTADOS

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

ORIGEN

Cepa seleccionada en el viñedo de Côtes du Rhône.

CARACTERISTICAS ENOLOGICAS

- Inicio en fermentación rápida.
- Cepa criofila, fermentación constante y regular a partir de 8 °C.
- Agotamiento total de los azúcares.
- Poder alcohólico: 14 % alc./vol.
- Moderada necesidad de nutrientes nitrogenados.
- Baja producción de acidez volátil (menos de 0,18 g/l).
- Baja producción de alcoholes superiores.
- Capacidad excelente de autólisis que favorece la fermentación maloláctica.
- Elevada producción de ésteres.

PRIMA se recomienda principalmente para elaborar vinos tintos aromáticos y afrutados. Las vinificaciones a baja temperatura y/o las maceraciones prefermentativas en frío le permitirán expresar al máximo su potencial. Se encuadra perfectamente en la técnica de obtención de vinos tintos afrutados denominados “vinos de tendencia”.

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 500g, cartón de 10kg.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL