

THIOLAROME

PARA LA ELABORACIÓN DE GRANDES VINOS VARIETALES QUE POSEEN PRECURSORES DE AROMAS DE NATURALEZA THIOL

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa para vinificación, cepa *Saccharomyces cerevisiae*.
Cepa seleccionada de mostos de Sauvignon Blanc en el Valle del Loira.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Gran capacidad para revelar los precursores de aromas de naturaleza thiol (Sauvignon Blanc).
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16 g/l
- Tolerancia al alcohol: 14,7 % alc./vol.
- **Cepa con necesidades importantes de nitrógeno en los mostos que presentan débil sedimentación, adición aconsejada de PREDFERM OPTIMO de 20g/hl.**
- Fermentación libre y regular.
- Buena fuerza de implantación.
- Débil producción de acidez volátil y de H₂S especialmente durante la crianza sobre lías.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar las levaduras en el agua a unos 35°C (1 kg de levadura por 10 litros de agua).
Dejar reposar 15 minutos, después remover suavemente de vez en cuando durante 15 minutos.
- La fase de rehidratación no debe exceder de 45 minutos.
- La diferencia de temperatura entre el término medio de la rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10°C en el momento de la adición de la levadura.
- El recipiente utilizado debe estar limpio.

DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 30 g/hl.

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco.

EMBALAJE

Bolsa de aluminio al vacío de 500 g, envase de cartón de 10 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL