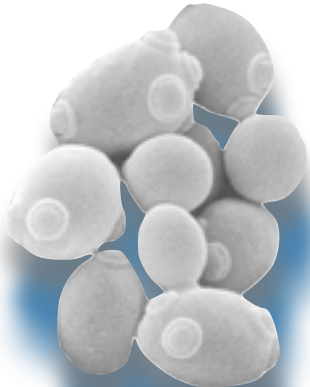


Primusvin elevage



Levadura enológica seleccionada para vinos complejos y con estructura



Levadura seca activa pura de vino, seleccionada por sus propicias cualidades fermentativas para vinos complejos y estructura.

TIPO: *Saccharomyces cerevisiae*

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Asegura una fermentación alcohólica continua. Para la conducción regular de la fermentación, mantenga la temperatura entre 15 y 30°C. Excelentes propiedades de sedimentación al final de la fermentación.

EXIGENCIAS NUTRITIVAS

Para prevenir posibles paradas de fermentación derivadas de uvas obtenidas en áreas pobres en nitrógeno y para el desarrollo y obtención de su potencial aromático completo recomendamos el uso del nutriente **Fermipure**.

CARACTERÍSTICAS

PRIMUSVIN ELEVAGE produce cantidades relativamente importantes de glicerina aportando suavidad en boca contribuyendo al aumento sustancial de aromas especiados y frutos negros por su elevado rendimiento en ésteres terpénicos.

PRIMUSVIN ELEVAGE facilita la estabilización de color gracias a su elevada capacidad de producción de polisacáridos.

PARAMETROS ENOLÓGICOS

Rendimiento azúcar/alcohol	16 gr./l.
Producción de espuma	No
Producción de AV	0,3 gr./l acido acético
Producción de SO ₂	No
Tolerancia al alcohol	14°-15°
Producción de acetaldehído	8 mg./l
Producción de glicerol	9-11 gr./l.

USO DE LA LEVADURA

No es necesario equipo especial y el procedimiento puede ser completado en unos 20 minutos. El agua fría o mosto con conservantes afectará la viabilidad de la levadura al rehidratarla. No agregue la levadura directamente al mosto.

Reconstituyendo de 15 a 20 gr. De levadura seca por cada 100 litros de mosto producirá 10 * 10⁶ células de levadura viables por mililitro de mosto.

1° Rehidrate la levadura seca mezclando lentamente con agua limpia tibia entre 35-40°. Use de 5 a 10 veces más agua que el peso de la levadura.

2° repose la mezcla 15 min., luego ajuste la temperatura de la mezcla de agua y levadura a =5° C de temperatura respecto al mosto a ser inoculado.

3° use la levadura dentro de 30 minutos después de mezclar.

Nunca someta la levadura a cambios drásticos de temperatura. Para mejores resultados el mosto debe de estar a 15° C o más.

Precisará suplementos de nitrógeno en jugo de uvas obtenidas en áreas pobres en nitrógeno para prevenir el retardo o parada de fermentación.

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/06/11 -"