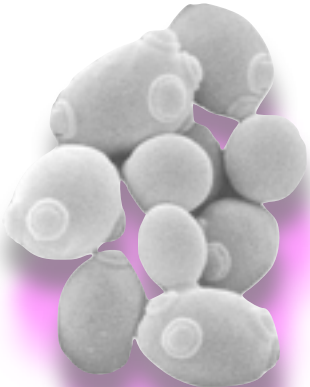


Primusvin rosé



Levadura enológica seleccionada para vinos rosados



Levadura seca activa pura de vino, seleccionada por sus características aromáticas específicas para vinos rosados donde se debe resaltar la intensidad cromática, la vivacidad aromática y la suavidad.

TIPO: *Saccharomyces cerevisiae*

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Asegura una fermentación alcohólica rápida. 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 AROMATICAS

PRIMUSVIN ROSÉ potencia las notas de frutos rojos tales como fresas, frambuesas o grosellas. PRIMUSVIN ROSÉ consigue un efecto glicérico en boca y ayuda a reducir las sensaciones herbáceas. Está especialmente indicada para dar respuesta a las demanda internacional de vinos rosados frescos y limpios donde tiene mucha importancia la intensidad cromática y aromática

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	6 mg./l
Producción de glicerol	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 -"