

# Blendusvin red

Formulación de levaduras para producción de vinos tintos florales y afrutados.

## Descripción del producto

Blendusvin es una formulación de cepas de levaduras creada para incrementar la intensidad y complejidad de los aromas a frutos rojos de monte, balsámicos con alta intensidad y sabores frescos y frutales.

Con la utilización de dos o más levaduras logramos características diferentes en comparación con dos vinos elaborados separadamente con diferentes levaduras y mezclados más tarde.

## Acción Fermentativa

- Resistencia al alcohol: 15°
- Rango de temperatura óptimo: 14-29°
- Alta producción de glicerol.
- No produce sulfhídrico.
- Requerimiento nutricional: Medio.
- Acidez volátil: 0,25 gr./l.
- Conversión azúcar/alcohol 16,5 gr./l.

## Dosificación e instrucciones de uso

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 Blendusvin red por cada 100 litros de mosto producirá  $10 \times 10^6$  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  $\approx 5^{\circ}\text{C}$  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.**

## Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco. Es aconsejable que los paquetes empezados deban consumirse en su totalidad o en su caso, cerrarse herméticamente.

