

NOMBRE: BLENDUSVIN RED

COMPOSICIÓN:

Levadura seca activa, no OGM, para uso enológico. *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces cerevisiae* Bayanus.

REQUISITOS LEGALES:

Apta para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934 y conforme a la resolución OIV/ENO 329/2009.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto: Granulado

Color: Beige claro.

ANÁLISIS QUÍMICO/MICROBIOLÓGICO:

Materia seca: 95% mín.

Determinación	Especificaciones	Resultado
Células vivas LSAS (UFC/g)	> 2.10 ¹⁰	Conforme
Bacterias acéticas (UFC/g)	<10 ⁴	Conforme
Bacterias Lácticas (UFC/g)	<10 ⁵	Conforme
Levadura diferente a <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)	<10 ⁴	Conforme
Levadura de especie/cepa diferente %	<5	Conforme
Coliformes (UFC/g)	< 10 ²	Conforme
Cadmio (ppm)	<1	Conforme
Arsénico (ppm)	< 3	Conforme
Mercurio (ppm)	< 1	Conforme
Plomo (ppm)	< 2	Conforme
E. Coli (/g)	Ausencia	Conforme
Staphylococcus (/g)	Ausencia	Conforme
Salmonella (/g)	Ausencia	Conforme

USO PREVISTO:

Blendusvin Red es una mezcla de cepas de levaduras formulada para incrementar la intensidad y complejidad de los aromas.

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Al componerse de dos cepas de levadura su proceso de actuación se encuentra dividido en dos etapas. Una primera etapa en la que entra en funcionamiento la variedad *cerevisiae* extrayendo aromas primarios junto a una baja producción de a. volátil y sulfhídrico y una segunda etapa donde actúa la variedad *bayanus* asegurando un rápido final de fermentación eliminando riesgos de paradas a la vez de favorecer fermentaciones resistentes al grado alcohólico.

Rendimiento azúcar/alcohol	16 gr./l.
Producción de espuma	No
Producción de AV	0,15-0,20 gr./l acido acético
Producción de SO ₂	No
Tolerancia al alcohol	17º-18º
Producción de acetaldehído	21-23 mg./l
Producción de glicerol	8 gr./l.

EXIGENCIAS NUTRITIVAS

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

NO OGM: No contiene/no producido de organismo genéticamente modificado según Reglamento (EC) N° 1829/2003 y N° 1830/2003

INFORMACIÓN ALERGENOS:

Reglamento (EC) N° 1169/2011.

COMPONENTE	Como ingrediente	No como ingrediente pero si en la misma línea de envasado	No como ingrediente pero presente en el mismo sitio productivo
Cereales conteniendo Gluten principalmente harina, trigo, centeno, avena, cebada y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nueces y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuz y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moluscos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sésamo y y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso (E220) y Sulfitos (E221- E228) en concentraciones > 10 mg/Kg SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PROPIEDADES:

Recomendada para la producción de vinos tintos especiales aportando sabores frescos y frutales, con importante producción de aromas volátiles de tipo tiol, vinos aromáticos y frutales.

DOSIS:

Para un desarrollo idóneo de las características buscadas, la dosificación deberá realizarse: 15-20 g/hl

MODO DE EMPLEO:

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 10×10^6 células de levadura viables por mililitro de mosto.

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

2º 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.

3º 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.

CONDICIONES:

Almacenamiento y conservación: Conservar en lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 25º

Transporte: No sometido a normativa de transporte.

PLAZO MINIMO CONSUMO PREFERENTE:

3 años.

TRAZABILIDAD:

En un costado del envase

Primera Línea: 4 cifras referente a lote y fecha de producción (4 últimos dígitos)

Segunda Línea: 6 dígitos de fecha consumo preferente

TIPO ENVASE:

Paquete 500 gr.

