

blendusvin®

Combinación de levaduras lista para co-inoculación de fermentación alcohólica
Fermentaciones sin paradas, aportando complejidad e intensidad aromática

$$1 + 1 = 3$$

“Con la suma adecuada de levaduras obtenemos mucho más que un resultado conocido, logramos una mayor intensidad y complejidad nunca antes imaginada “

blendusvin red

presentación

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

Blendusvin red obtiene fermentaciones con una importante producción de aromas volátiles de tipo tiol, vinos aromáticos y frutales.

Su producción es limitada, con la finalidad de ofrecer vendimia a vendimia siempre la levadura lo más fresca posible.

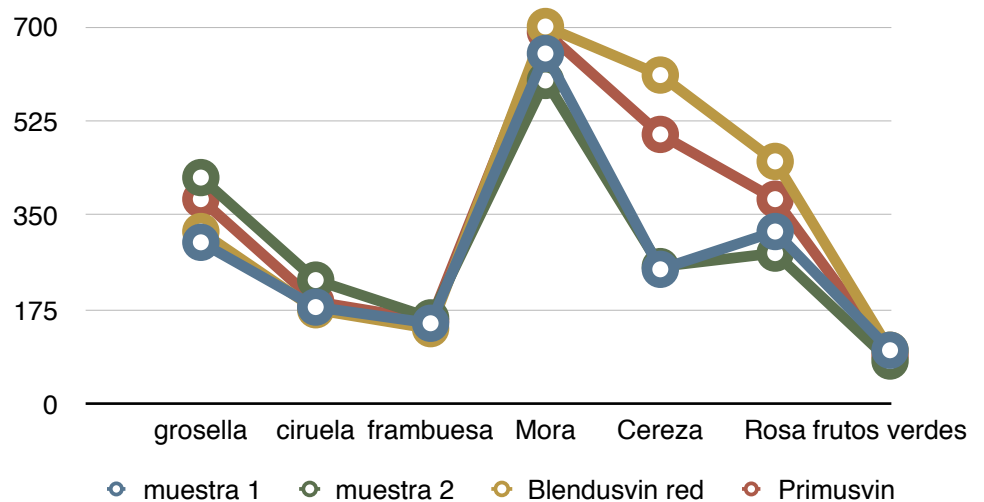
características de fermentación

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 cerevisae extrayendo aromas primarios junto a una baja producción de a. volátil y sulfídrico 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.



acción fermentativa

Resistencia al alcohol: 17°
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.



Investigación + Desarrollo + Innovación, (I+D+I)

Gon-cruz ha realizado una intensa labor de investigación durante varios años para la confección y desarrollo de este producto así como un largo periodo de pruebas con profesionales independientes de la enológica para poder certificar que todas las propiedades atribuidas a este producto son de plena confianza.

Estas levaduras se encuentran especialmente orientadas a la obtención de su máximo rendimiento en las variedades tempranillo y viura.



blendusvin white

presentación



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

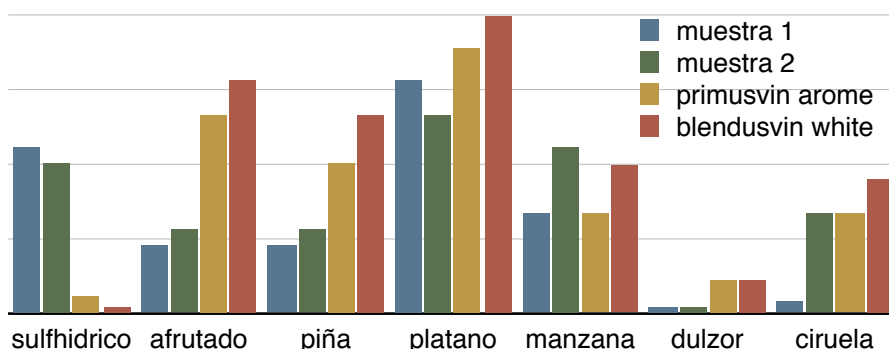
Blendusvin white obtiene fermentaciones florales y aromas complejos en los vinos blancos.

Su producción es limitada, con la finalidad de ofrecer vendimia a vendimia siempre la levadura lo más fresca posible.

características de fermentación

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 sulfídrico 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.

cata organoléptica



acción fermentativa

Resistencia al alcohol: 15°
Rango de temperatura óptimo: 17-20°
Alta producción de glicerol.
No produce sulfhídrico.
Requerimiento nutricional: Medio.
Acidez volátil: 0,20 gr./l.
Conversión azúcar/alcohol 16,3 gr./l.

Aplicación levaduras blendusvin red y blendusvin white

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 20 a 40 gr. de levadura blendusvin por cada 100 litros de mosto producirá 10×10^6 células de levadura viables por mililitro de mosto.

1° Rehidrate la levadura seca mezclando lentamente con agua limpia tibia entre 35-40°C . 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.



Distribuido por:

"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 01/02/15 -