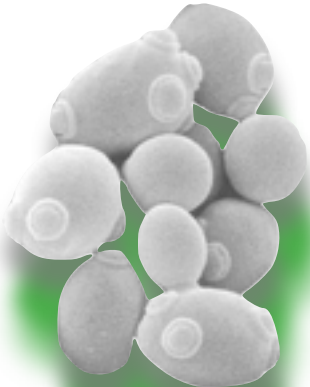


Primusvin arome



Levadura enológica seleccionada por sus características aromáticas florales para vinos blancos



Levadura seca activa pura de vino, seleccionada por sus características aromáticas florales para vinos blancos.

TIPO: *Saccharomyces cerevisiae*

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Para la conducción regular de la fermentación, mantenga la temperatura entre 14 y 17°C. Tiempo corto de latencia junto a una regular fermentación carente de saltos térmicos

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**.

PARAMETROS ENOLÓGICOS

Rendimiento azúcar/alcohol	16 gr./l.
Producción de espuma	No
Producción de AV	0,3 gr./l ácido acético
Producción de SO ₂	No
Tolerancia al alcohol	14°-17°
Producción de acetaldehído	8 mg./l
Producción de glicerol	10 gr./l.

UTILIZACIÓN

Especialmente seleccionada para la elaboración de vinos blancos con un óptimo cuerpo y perfume complejo, que dependiendo de la variedad obtendremos una mayor o menor intensidad en aromas florales acompañados de cítricos.

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