

Primusvin



Levadura enológica seleccionada por sus características aromáticas



Levadura seca activa pura de vino, seleccionada por sus características aromáticas.

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**.

UTILIZACIÓN

Conviene particularmente a la elaboración de vinos jóvenes tintos afrutados. Su capacidad para degradar hasta 40% de ácido málico reduce la duración de la fermentación maloláctica y permite obtener vinos aromáticos partiendo de mostos relativamente ácidos manteniendo el equilibrio entre ácido tartárico- málico

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Primusvin produce cantidades relativamente importantes de aromas fermentativos de tipo ésteres y alcoholes superiores.

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 | 13°-14° |
| Producción de acetaldehído | 8 mg./l |
| Producción de glicerol | 10 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.