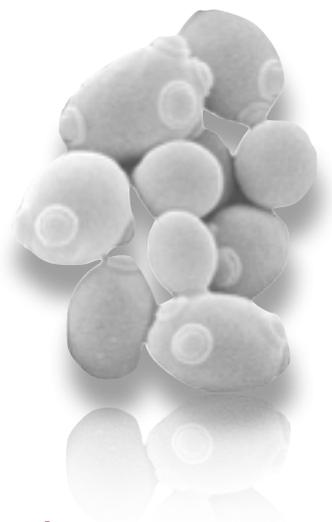




# Protect blanc

Levadura enológica para vinos blancos respetuosa de la variedad



Protect blanc produce vinos con aromas muy intensos en los que las notas varietales de la variedad se funden armoniosamente con los aromas fermentativos producidos por la levadura.

TIPO *Saccharomyces cerevisiae*.

VARIEDAD Bayanus.

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

## **CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.**

Fermentador rápido y seguro sin necesidad de realizar bruscas bajadas de temperatura.

## **UTILIZACIÓN**

Recomendada para la producción de vinos blancos que acentúen las notas florales con gusto elegante.

## **CARACTERÍSTICAS AROMATICAS**

Protect Blanc posee POF negativo, no produciendo fenoles volátiles y evitando así las notas desagradables de barniz.

Protect Blanc también se caracteriza por su optima resistencia al grado alcohólico y al sulfuroso.

## **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  $10 \times 10^6$  células de levadura viables por mililitro de mosto.

1º 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.

2º repose la mezcla 15 min., luego ajuste la temperatura de la mezcla de agua y levadura a  $\pm 5^\circ$  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  $15^\circ$  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.

## **PARAMETROS ENOLÓGICOS**

Rendimiento azúcar/alcohol 16 gr./l.

Producción de espuma NO

Producción de AV 0,15-0,20 gr. /l. Á. ac

Producción de SO<sub>2</sub> NO

Tolerancia al alcohol 13-15%

Producción de acetaldehído 20-21 mg/l

Producción de glicerol 8 gr./l.