

Protect



Protect es una levadura seca activa pura de vino, seleccionada por su intensidad aromática media y baja producción de acetaldehído.

TIPO *Saccharomyces cerevisiae*.

VARIEDAD Bayanus.

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Fermentador muy activo controlado mediante enfriamiento actuando a ritmo continuo en todo el proceso fermentativo. Esta cepa fermentará bien a bajas temperaturas, mejorando con temperaturas de climatización adecuadas. Excelentes propiedades de sedimentación al final de la fermentación.

UTILIZACIÓN

Recomendada para la producción de vinos tintos, blancos, espumosos, sidras y para reiniciar fermentaciones paradas.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Protect **no añade ninguna característica aromática**, protegiendo el potencial aromático de la variedad tratada.

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 ₂	NO
Tolerancia al alcohol	17-18%
Producción de acetaldehído	21-23 mg/l
Producción de glicerol	8 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 10×10^6 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 =5° 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.

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