

Protect Plus



Levadura enológica para proteger el color y aroma de los vinos con potencial de crianza



Protect Plus es una levadura enfocada a resaltar la complejidad y la tipicidad de las variedades utilizadas en la elaboración, combinando y protegiendo armoniosamente los aromas de frutos del bosque y hierbas aromáticas.

TIPO *Saccharomyces cerevisiae*.

VARIEDAD Bayanus.

Empaquetado al vacío para una mejor conservación

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACION.

Fermentador activo 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 con potencial de crianza. Manifiesta óptimo cuerpo y gusto debido a su capacidad de producir notables cantidades de polisacáridos. Gracias a ello Protect Plus protege del desequilibrio polifenólico obteniendo unos niveles de estabilidad mayores.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS

Protect Plus protege y amplía el nivel aromático de las variedades empleadas en la fermentación, especialmente frutos del bosque y hierbas aromáticas.

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 $\pm 5^\circ$ 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° 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 SO₂ NO

Tolerancia al alcohol 13-16%

Producción de acetaldehído 20-21 mg/l

Producción de glicerol 10 gr./l.