

VIACELL® CER

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Tintos y rosados aromaticos

SEGURIDAD FERMENTATIVA, CINÉTICA ADECUADA, BAJA PRODUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL Y DE ESPUMA

Viacell CER es una cepa de levadura que presenta una excelente aptitud para la elaboración de vinos tintos y rosados. Posee una cinética fermentativa rápida y regular incluso en condiciones adversas, pudiendo ser empleada desde el comienzo de la fermentación ó para reactivar fermentaciones detenidas, dando como resultado vinos con muy baja acidez volátil.

Su baja producción de espuma y alta resistencia a temperaturas elevadas la hacen ser muy adecuada para emplear cuando se elaboran vinos tintos en depósitos de gran volúmen.

Es óptima terminando de fermentar los últimos azúcares.



PRESENTACIÓN

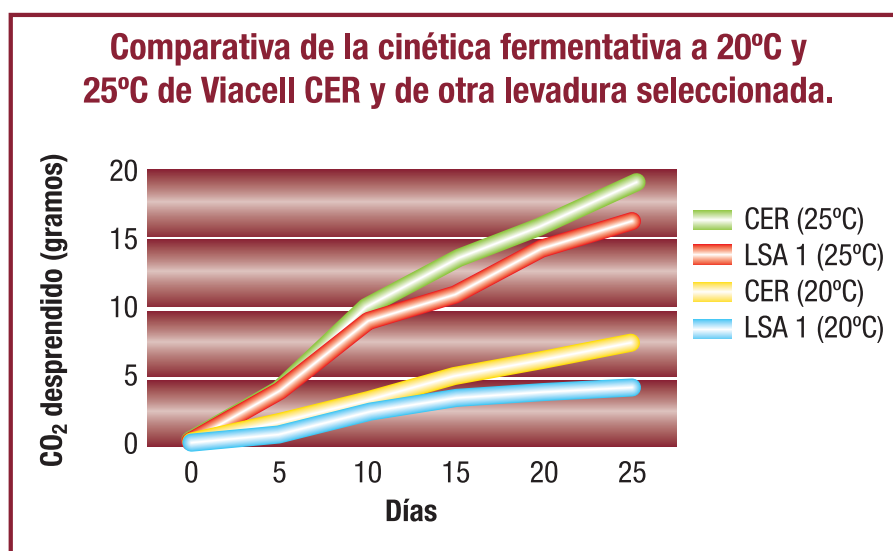
Paquetes de 500gr. envasados al vacío.
El almacenamiento de Viacell CER debe realizarse en su envase original cerrado, en cámara frigorífica en unas condiciones $5^{\circ}\text{C} \leq T^{\text{a}} \text{almacenamiento} \leq 10^{\circ}\text{C}$, y ambiente seco.

APLICACIÓN:

- Elaboración de vinos tintos y rosados aromáticos.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS:

- Cinética fermentativa rápida y regular incluso en condiciones desfavorables:
 - Alta resistencia al alcohol ≤ 15 % vol.
 - Resistencia a altas temperaturas $T^a \leq 35^{\circ}\text{C}$.
 - Resistencia a altas concentraciones de SO_2 .
- Muy baja producción de acidez volátil ($\leq 0,2$ g/l expresada en acético).
- Baja producción de SO_2 .
- Necesidad nitrogenada media (se recomienda realizar aportes de nutrientes complejos, FERMAID E[®], si el contenido en nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) de partida en el mosto es menor de 250 mg/l para un mosto de 13% vol. en alcohol probable).
- Posee factor killer.
- Producción de aromas fermentativos equilibrada
- Baja formación de espuma, que permite optimizar el uso de los depósitos de fermentación.



DOSIS:

Vinos blancos y rosados: 20 – 30 g/hl.

Vinos tintos: 20 – 25 g/hl.

Fermentaciones paradas o ralentizadas: 35 – 50 g/hl.

Dosis inferiores a las recomendadas pueden dificultar la implantación de la cepa seleccionada sobre la flora indígena.

Distribuido por:



Producido por:



www.lallemmandwine.com