

seleccionada de la naturaleza

M2 VINOS BLANCOS DE ZONAS CÁLIDAS

Sacharomyces cerevisiae cerevisiae



APLICACIONES

Cepa seleccionada por su peculiar metabolismo del ácido málico. Al contrario de la mayoría de las cepas enológicas que consumen ácido málico y succínico durante la fermentación alcohólica, la cepa Enoferm® M2 mantiene la acidez inicial del mosto. Es detectable incluso después de la fermentación maloláctica por conversión a ácido láctico del málico y mantenimiento del ácido succínico.

La cepa Enoferm® M2 fue seleccionada en el Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Massey de Nueva Zelanda. Fue aislada en Stellenbosch, Sur Africa. Enoferm® M2 es particularmente interesante para la elaboración de vinos blancos en regiones cálidas donde los mostos presentan generalmente un nivel bajo de acidez. Esta cepa permite aumentar el carácter afrutado de los vinos elaborados con variedades neutras, a la par que prolonga su volumen en boca.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

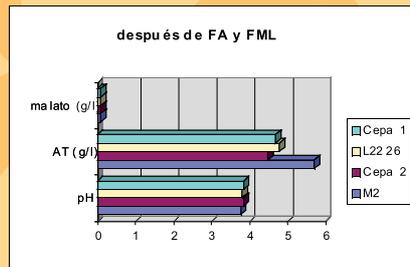
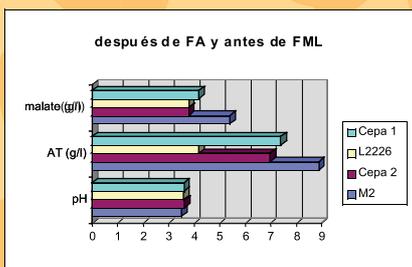
- *Sacharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Posee el factor killer.
- Tolerancia al alcohol : media hasta 14- 15 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación moderada y regular.
- Temperaturas de fermentación : entre 13 y 30°C.
- **Exigencias elevadas en nitrógeno asimilable.**
- **Carácter acidificante** El aumento de acidez total por producción de ácidos orgánicos está favorecido en mostos de pH>3.5.
- Producción media de acidez volátil
- Producción baja de SH2
- Baja producción de espuma.

DOSIS

Vinificación en blanco y rosado.: 20 a 30 g/hl.

Nota: convendrá adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia y de la bodega.

CARÁCTER ACIDIFICANTE



Efecto de diferentes cepas de levaduras seleccionadas sobre la acidez de los vinos obtenidos a partir de un mismo mosto.

Resultados analíticos de los vinos obtenidos. Pruebas realizadas en Brown Brothers Vineyard, Australia.

CONSEJOS PARA SU EMPLEO

Rehidratar en 10 veces su peso en agua a 38°C. Dejar reposar 15 minutos y luego agitar de vez en cuando durante 15 minutos. Incorporar al mosto.

- LA DURACIÓN TOTAL DE LA REHIDRATACIÓN NUNCA DEBE SER MAYOR DE 45 MINUTOS.
- LA DIFERENCIA DE TEMPERATURA ENTRE EL MOSTO A SEMBRAR Y EL MEDIO DE REHIDRATACIÓN NUNCA DEBE SER SUPERIOR A 10°C (en caso de duda contacte a su distribuidor o Lallemand).
- ES IMPRESCINDIBLE REHIDRATAR LA LEVADURA EN UN RECIPIENTE LIMPIO.
- ESTA DESACONSEJADA LA REHIDRATACIÓN EN MOSTO.

Seleccionado y producido por:



www.lallemandwine.com

Distribuido por:

