

selección de la naturaleza

RP15

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae



®

SELECCIÓN ROCKPILE. TINTOS CONCENTRADOS DE ALTA GAMA.

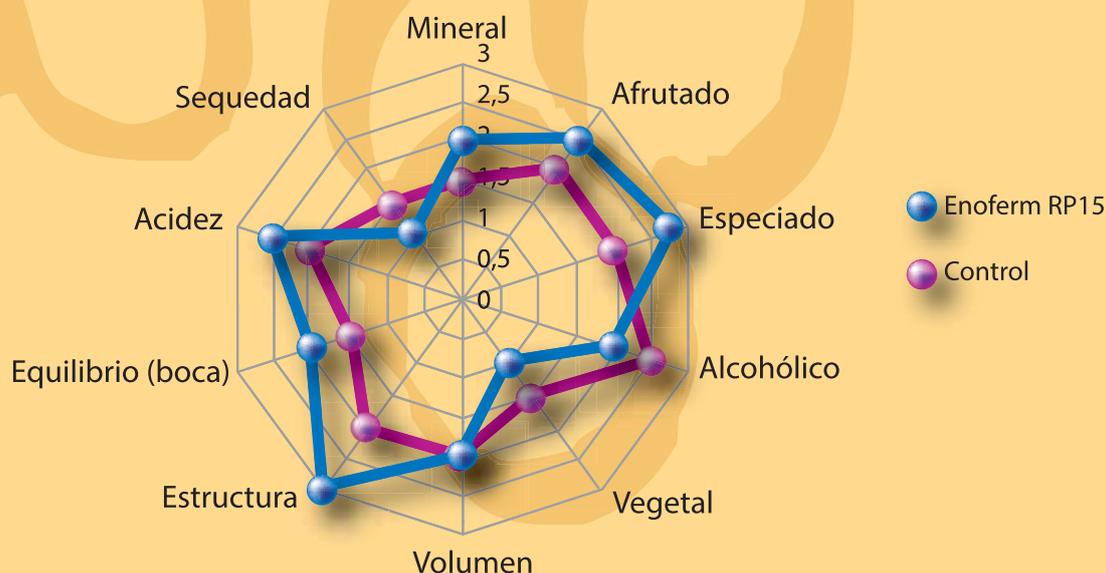
APLICACIONES

La levadura RP15 fué seleccionada a partir de fermentaciones espontáneas de Syrah Rockpile (Valle de Sonoma). Se utiliza en la elaboración de vinos tintos concentrados de alta gama, particularmente Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot donde se busca una cinética de fermentación moderada para vinos equilibrados en boca, de gran cuerpo y estructura. Ideal cuando interesa permitir la plena expresión de las cualidades tánicas de la uva obteniéndose perfiles aromáticos de frutos rojos, notas especiadas y minerales.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Tolerancia al alcohol por encima de 16%.
- Cinética de fermentación moderada, adaptada a vinificaciones con maceración prolongada.
- Rango de temperatura recomendado: 20 a 30°C.
- Carácter Killer, capaz de inhibir las levaduras contaminantes y facilitar su implantación.
- Favorece la extracción de antocianos y otros compuestos fenólicos, incrementando la estructura tánica y la estabilidad de color.
- Necesidades en nitrógeno moderadas.
- Baja producción de SH₂.

PERFIL SENSORIAL



Vendimia 2008. Variedad Syrah. Castilla La Mancha (España).G.A.P:15,8%. pH:3,58.
Resultados de cata 5 meses después de fermentación.

ENOFERM

DOSIS

Elaboración de tintos: 25 a 40 g/hl.

Nota: Conviene adaptar la dosis de utilización en función del contenido en azúcar y estado sanitario de las uvas y bodega.

MODO DE EMPLEO

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 40°C.
- Usando Fortiferm[®], preparar la suspensión de Fortiferm[®] en 20 veces su peso en agua, a 42°C.
- Una vez la temperatura de la solución ha descendido a 40°C, añadir la levadura seleccionada.
- Agitar suavemente para eliminar cualquier grumo. Dejar reposar 15-30 minutos y agitar de nuevo lentamente.
- Incorporar la levadura directamente al depósito (tener en cuenta que la diferencia entre la levadura rehidratada y la del mosto a fermentar no sea mayor de 10°C. En este caso, aclimatar previamente la levadura incorporando lentamente mosto a la suspensión.
- La rehidratación en mosto no es recomendable.

*Seleccionado
y producido
por:*



Soluciones naturales para añadir valor a tu vino.

Distribuido por:

