

VIACELL® BAY

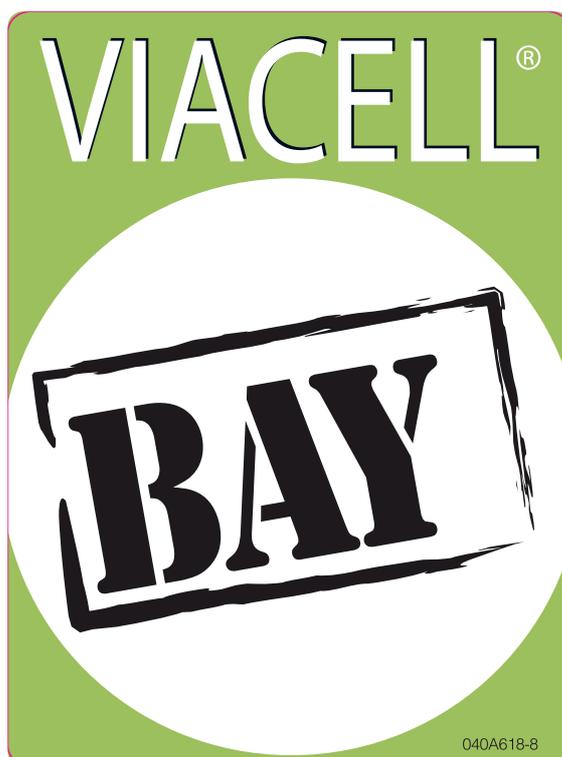
Saccharomyces cerevisiae bayanus

SEGURIDAD FERMENTATIVA Y REACTIVACIÓN DE PARADAS DE FERMENTACIÓN

ELEVADO PODER FERMENTATIVO, RESISTENCIA A BAJAS TEMPERATURAS Y MUY BAJA PRODUCCIÓN DE ACIDEZ VOLÁTIL.

Viacell BAY es una *Saccharomyces bayanus* seleccionada en la región de Champagne, muy resistente y segura desde el punto de vista fermentativo incluso a temperaturas muy bajas.

Es una cepa productora de aromas, con bajas necesidades en nitrógeno y oxígeno. Su alta resistencia al etanol le permite ser empleada desde el inicio de la fermentación o para reactivar fermentaciones paradas o relantizadas.



PRESENTACIÓN

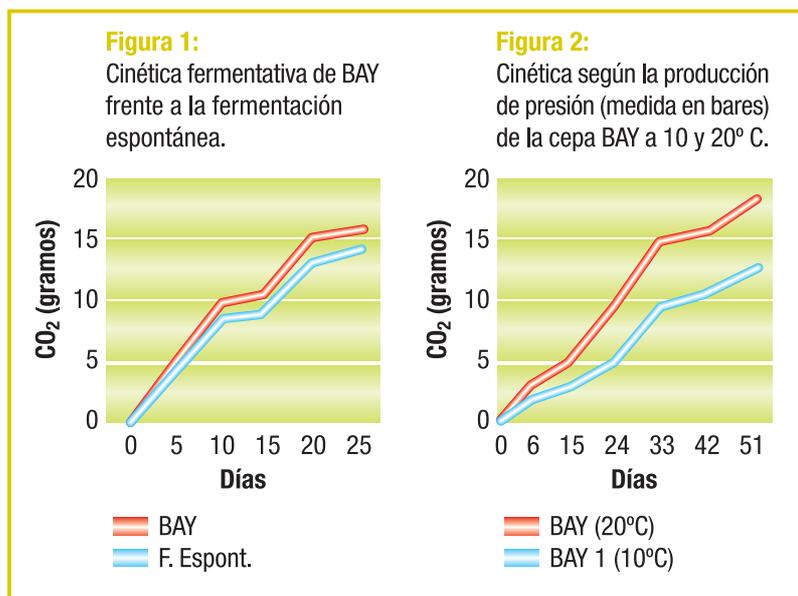
Paquetes de 500gr. envasados al vacío.
Bolsas de 10Kg. envasadas al vacío.
El almacenamiento de Viacell BAY debe realizarse en su envase original cerrado, en cámara frigorífica en unas condiciones $5^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \text{almacenamiento} \leq 10^{\circ}\text{C}$, y ambiente seco.

APLICACIÓN:

- Elaboración con seguridad de vinos blancos, rosados y tintos (especialmente adecuada para la fermentación de blancos y rosados por su resistencia a bajas temperaturas)
- Fermentaciones en grandes volúmenes.
- Reactivación de fermentaciones paradas o ralentizadas.
- Segunda fermentación en la elaboración de vinos espumosos, proporcionando una burbuja fina y persistente.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS:

- Cinética fermentativa rápida y regular incluso en condiciones desfavorables:
 - Alta resistencia al alcohol $\leq 15\%$ v/v.
 - Resistencia a bajas temperaturas $T^a \geq 11^\circ\text{C}$.
 - Resistencia a altas concentraciones de SO_2 .
- Muy baja producción de acidez volátil ($\leq 0,15$ g/l expresada en acético).
- Baja producción de SO_2 .
- Muy baja producción de SH_2 , no haciéndose perceptible ni en la fermentación, ni en la fase de multiplicación celular.
- Baja necesidad nitrogenada.
- Baja necesidad de oxígeno, aunque mejora su comportamiento cuando se realizan aportes puntuales.
- Cepa neutra respecto al factor killer.
- Alta producción de aromas fermentativos.
- Levadura aglomerante, facilitando la compactación de las lías. En la elaboración de espumosos facilita la operación de degüelle.



DOSIS:

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

Vinos tintos: 20 – 25 g/hl.

Vinos espumosos: 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.lallemandwine.com