

VIACELL® A62

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Blancos afrutados



Yeast Security Optimization

ELEVADA PRODUCCIÓN DE AROMAS FERMENTATIVOS RESPECTANDO EL CARACTER VARIETAL

Viacell A62 es una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada en Italia por su gran aptitud para elaborar vinos blancos aromáticos a partir de variedades de uva neutras.

Da complejidad a los vinos elaborados a partir de variedades de uva blancas nobles respetando los aromas primarios y produciendo gran variedad de aromas fermentativos.

Presenta buena resistencia al alcohol y rápida cinética fermentativa si sus elevadas necesidades en nitrógeno están cubiertas.



PRESENTACIÓN

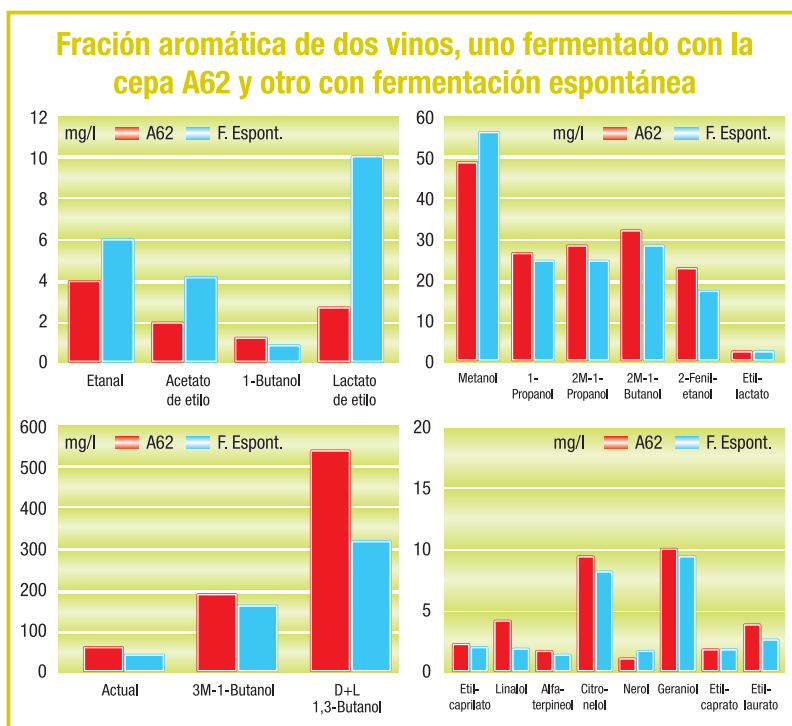
Paquetes de 500gr. envasados al vacío.
Bolsas de 10Kg. envasadas al vacío.
El almacenamiento de Viacell A62 debe realizarse en su envase original cerrado, en cámara frigorífica en unas condiciones $5^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \leq 10^{\circ}\text{C}$, y ambiente seco.

APLICACIÓN:

- Elaboración de vinos blancos aromáticos a partir de variedades neutras.
- Elaboración de vinos blancos con aromas complejos (primarios y secundarios) a partir de variedades nobles.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS:

- Cinética fermentativa rápida y regular.
- Fase de latencia media.
- Final de fermentación rápido.
- Alta resistencia al alcohol $\leq 14,5$ % v/v.
- La temperatura de fermentación recomendada para mostos de $\geq 13\%$ v/v alcohol probable es 18°C .
- En mostos con < 13 % v/v alcohol probable se puede modificar la temperatura de fermentación (Inicio de fermentación: $T^a = 18^\circ\text{C}$; En el intervalo en que la densidad es de 1065 a 1020: $T^a = 16,5^\circ\text{C}$; Final de fermentación: $T^a = 18^\circ\text{C}$).
- Baja producción de acidez volátil ($\leq 0,3$ g/l expresado en acético).
- Baja producción de SO_2 .
- Baja producción de SH_2 si las necesidades nitrogenadas están cubiertas.
- Necesidad nitrogenada media (se recomienda realizar aportes de nutrientes complejos, FERMAID E BLANC[®], 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).
- Respeto de la acidez del vino.
- Elevada producción de aromas fermentativos: ésteres, alcoholes superiores, ...
- Fenotipo neutro frente al Factor Killer.



DOSIS:

Vinos blancos y rosados: 20 – 30 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