

VIACELL® AMG

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Viacell AMG® es el resultado de estudios de sinergia dinámica de levaduras específicas para la obtención de vinos con perfiles sensoriales adaptados a gustos actuales y con propiedades fermentativas adaptadas a diversas condiciones de elaboración.

Este nuevo concepto combina las características de dos levaduras seleccionadas que combinan la buena producción de aromas fermentativos y el buen impacto sobre la percepción de acidez y frescura en boca, junto con una cinética de fermentación regular y segura, muy bien adaptada a la elaboración de vinos blancos aromáticos y con buena sensación en boca.

Propiedades enológicas y microbiológicas.

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Fase de latencia corta.
- Tolerancia al alcohol, $\leq 14,5\%$.
- Velocidad de fermentación regular.
- Temperaturas óptimas de fermentación: 16-18°C.
- Necesidad en nitrógeno asimilable media.
- Baja producción de acidez volátil.
- Baja producción de SO₂.
- Producción elevada de ésteres etílicos y acetatos de alcoholes superiores.
- Impacto sobre la frescura en boca, buena producción de ácidos orgánicos durante la fermentación.

Características sensoriales en elaboración de blancos.

Experiencias realizadas con la variedad Airén (IVICAM, La Mancha) en 2014.

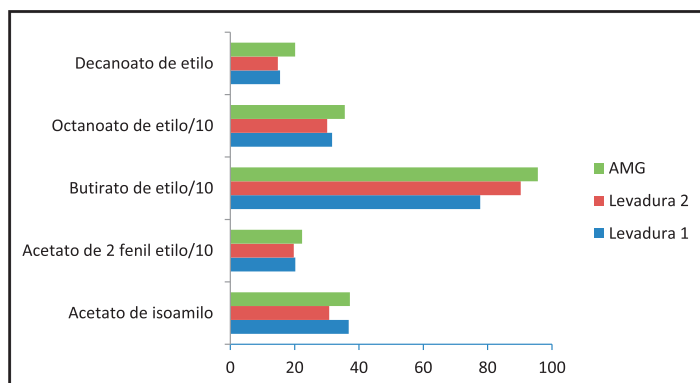


Figura 1. Concentraciones de diferentes compuestos aromáticos volátiles.

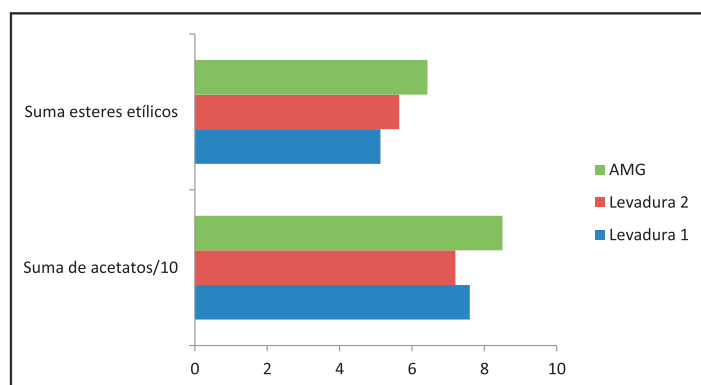


Figura 2. Suma de esteres etílicos y acetatos.

Instrucciones de uso

- Para elaboración de blancos: 20-30 g/hL
- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40 °C)
- Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos
- El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos
- Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- La rehidratación en mosto no es aconsejable

Presentación y conservación

- Disponible en envases de 10 kg con vacío.
- Una vez abierto, utilizar todo el contenido del envase.

Distribuido por:



Producido por:



La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.