

# VIACELL® C58

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

## Tintos de calidad destinados a crianza

**LIBERACIÓN DE MANOPROTEÍNAS, PROPORCIONANDO COLOR Y AROMAS A FRUTA MÁS ESTABLES, INCLUSO DESPUÉS DE PASAR POR BARRICA.**

Viacell C58 es una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada en Alemania con gran capacidad para liberar polisacáridos, estabilizando el color del vino tinto y reduciendo la astringencia de los taninos verdes, facilitando la obtención de vinos redondos.

Favorece el desarrollo de aromas a fruta que persisten después del envejecimiento en barrica.

Su elevada adaptación a las bajas temperaturas, la hacen una elección ideal si se practica la maceración prefermentativa en frío



### PRESENTACIÓN

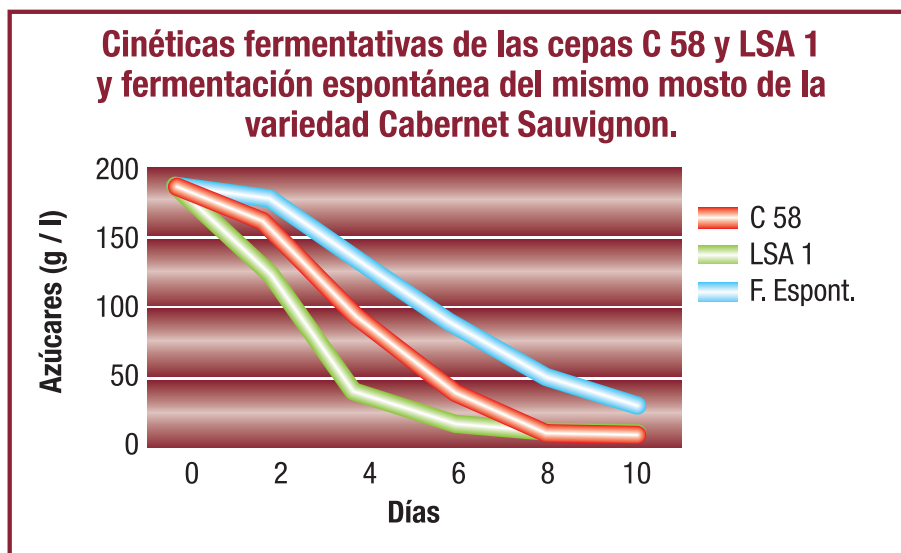
Paquetes de 500gr. envasados al vacío. El almacenamiento de Viacell C58 debe realizarse en su envase original cerrado, en cámara frigorífica en unas condiciones  $5^{\circ}\text{C} \leq T^{\circ} \text{almacenamiento} \leq 10^{\circ}\text{C}$ , y ambiente seco.

## APLICACIÓN:

- Elaboración de vinos tintos de calidad destinados a la crianza en barrica.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS:

- Cinética fermentativa moderada, regular y segura.
- Fase de latencia corta.
- Alto poder de implantación. (Incluso a 10°C cuando se practica criomaceración. En este caso se aconseja aumentar la dosis estándar de inoculación)
- Alta resistencia al alcohol  $\leq 15\%$  v/v.
- Rango óptimo de temperaturas : 18-30°C.
- Baja producción de acidez volátil ( $\leq 0,2$  g/l expresado en acético).
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de SH<sub>2</sub>
- Necesidad nitrogenada media (se recomienda realizar aportes de nutrientes complejos, FERMAID E<sup>®</sup>, 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.
- Aumenta la sensación de volumen en boca.
- Baja formación de espuma.
- Alta liberación de polisacáridos.
- Favorece la fermentación maloláctica controlada.
- Exalta los aromas propios de la variedad, más concretamente la expresión aromática de fruta.
- Posee factor killer.



## DOSIS:

Vinificación tradicional: 20 – 25 g/hl.

Criomaceración: 35 – 40 g/hl.

Dosis inferiores a las recomendadas pueden dificultar la implantación de la cepa seleccionada sobre la flora indígena.

Distribuido por:



Producido por:



[www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)