

VIACELL® RA17

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae

Tintos jóvenes afrutados y redondos

AUMENTO DEL POTENCIAL POLIFENÓLICO Y AROMÁTICO DE LAS UVAS.

Viacell RA17 es una *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada en la región de Borgoña por su capacidad para valorizar el potencial polifenólico y aromático de las uvas.

En el proceso de selección se realizaron catas a ciegas de vinos elaborados con diversas levaduras, en las que participaron enólogos de distintos países, siendo el vino elaborado con Viacell RA17 el más valorado. Debido al bajo efecto “esponja” de su pared celular, no adsorbe apenas materia colorante, puede ser empleada para realizar crianza sobre lías en los vinos tintos.

Los aromas de los vinos elaborados con esta levadura se caracterizan por la presencia de notas de frutas rojas y especias.



PRESENTACIÓN

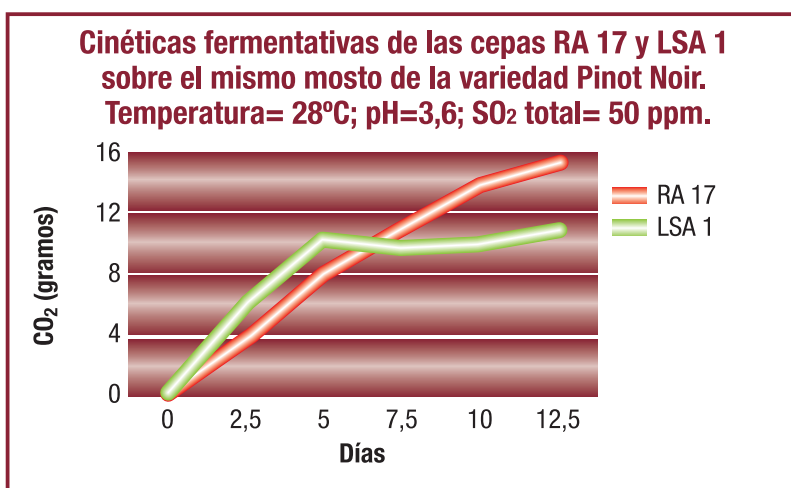
Paquetes de 500gr. envasados al vacío.
Bolsas de 10 Kg. envasadas al vacío.
El almacenamiento de Viacell RA17 debe realizarse en su envase original cerrado, en cámara frigorífica en unas condiciones $5^{\circ}\text{C} \leq T^{\text{a}} \text{almacenamiento} \leq 10^{\circ}\text{C}$, y ambiente seco.

APLICACIÓN:

- Elaboración de vinos tintos jóvenes elaborados con una amplia gama de variedades de uva (Tempranillo, Syrah, Merlot, Bobal, Monastrell, etc.)
- Elaboración de vinos blancos y rosados jóvenes aportando aromas finos y afrutados.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS:

- Cinética fermentativa media y regular, consiguiéndose en la mayor parte de los casos, vinos completamente secos y más estables microbiológicamente.
- Fase de latencia media.
- Alto poder de implantación.
- Alta resistencia al alcohol $\leq 14,5$ % v/v.
- Muy buen rendimiento alcohólico.
- Capacidad de actuar en un amplio rango de temperaturas (bajas y altas). Temperatura óptima: de 18 a 30°C.
- Baja producción de acidez volátil ($\leq 0,3$ g/l expresado en acético).
- Muy baja producción de SO₂
- Muy baja producción de SH₂
- Necesidad nitrogenada media (se recomienda realizar aportes de nutrientes complejos, FERMAID E[®], 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 adsorción de polifenoles por la pared celular.
- Exalta los aromas propios de la variedad de uva.
- Predispone a los vinos para la buena realización de la fermentación maloláctica.
- Desarrolla aromas limpios y afrutados que dan como resultado vinos con intensidad y franqueza aromática.



DOSIS:

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

Vinos tintos: 20 – 25 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