

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

# **ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS**

Levadura Saccharomyces cerevisiae especialmente recomendada para paradas de fermentación. Levadura de carácter fructófilo con excelente resistencia al alcohol y a bajas temperaturas. ACTIFLORE® BO213 es igualmente recomendada por su neutralidad aromática (respeto por la variedad de uva).

# CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- · Carácter fructófilo.
- Tolerancia al alcohol: hasta 18 % vol.
- Temperaturas de fermentación: 10-32 °C.
- Necesidades bajas de nitrógeno.

# CARACTERÍSTICAS AROMÁTICA:

 Aromáticamente neutro (respeto de la variedad de la uva).

# **CARACTERÍSTICAS FÍSICAS**

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ...... granulado

# ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) < 8
Células revificables LSAS (UFC/g)≥ 1,2.10 <sup>10</sup>
Bacterias lácticas (UFC/g)< 10 <sup>s</sup>
Bacterias acéticas (UFC/g)< 10 <sup>4</sup>
Levaduras de un género diferente
a Saccharomyces (UFC/g)< 10 <sup>s</sup>
Levaduras de una especie o cepa diferente (%) < 5
Coliformes (UFC/g)< 10 <sup>2</sup>

E. Coli (/g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia
Mohos (UFC/g)	< 10 <sup>3</sup>
Plomo (ppm)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1



# JB -AS - 26.04.21 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.

# **CONDICIONES ENOLÓGICAS**

- Sembrar con levadura lo antes posible tras el encubado.
- Respetar las dosis prescritas para garantizar una buena implantación de la levadura incluso en caso de gran población de levaduras autóctonas.
- La temperatura, la cepa de levadura, la rehidratación y la higiene de la cuba son esenciales para una correcta implantación.

### **DOSIS DE EMPLEO**

- Inoculación directa y con rehidratación: 20-30 g/hL (en función de las características del mosto y de las condiciones de vinificación).
- En caso de parada de fermentación con rehidratación: 30 a 50 g/hL

# MODO DE EMPLEO

# Inoculación con rehidratación:

- Siga el protocolo de rehidratación de levaduras.
- Evitar las diferencias de temperatura por encima de 10°C entre el mosto y levadura durante la inoculación. El tiempo de fermentación no debe exceder los 45 minutos.
- En lo casos de condiciones de fermentación especialmente difíciles (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, GAP muy elevado) y/o aumentar el potencial aromático del vino, use SUPERSTART® ROUGE o SUPERSTART® BLANC en el agua de rehidratación.

# Inoculación directa:

- Para facilitar la aplicación, poner en suspensión la levadura en agua a temperatura ambiente.
- Tras la adición de la levadura, homogeneizar el volumen de vendimia o de mosto.

# RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

# **ENVASES**

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Caja de 10 kg. Paquetes de 10 kg.

