

Blancos



Una cepa que emana tiores con un perfil aromático excepcionalmente limpio para vinos varietales

Una cepa de levadura para la expresión varietal de vinos blancos, esta cepa intensamente aromática libera una cantidad excepcional de ésteres, y también tiene la capacidad única de revelar aromas de pomelo, fruta de la pasión, mango y grosella creados por tres tiores volátiles: 4-mercapto-4-metilpentano-2-ona (4MMP), 3-mercaptohexan-1-ol (3MH) y su éster de acetato (3MHA). Estos tiores se forman a partir de precursores no volátiles que se encuentran en las uvas, y luego son liberados por la levadura a raíz de la actividad enzimática beta-liasa durante la fermentación. Siendo una cepa de levadura que previene el H₂S, mantiene un perfil aromático pronunciado y limpio. Es un agente fermentador fiable que produce una cantidad de glicerol más elevada para una cepa blanca y tiene un requerimiento de nitrógeno de bajo a moderado.

Esta cepa se reproduce específicamente para ampliar el potencial aromático de un vino y es ideal para la expresión aromática de varietales como el Sauvignon Blanc, en especial de Nueva Zelanda. Además, la cepa también complementa otros varietales aromáticos como Riesling, Chenin Blanc y Semillon.

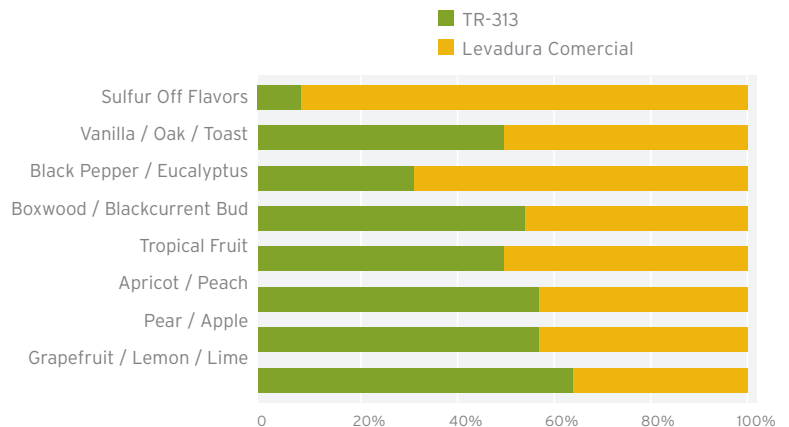
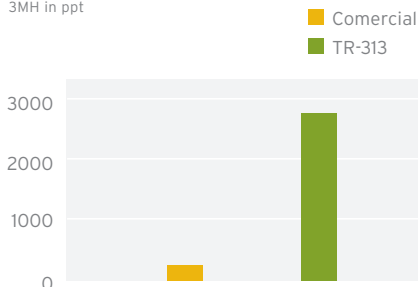
Variedades recomendadas:

- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Chenin Blanc
- Semillón
- Verdejo
- Garnacha Blanca
- Tempranillo Blanco

Fermentación de Mosto de Sauvignon blanc

(AR 225 g/L, Yan 275 mg/L)

3MH in ppt



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cinética	Moderada a rápida
Temperatura óptima	14 °C - 25 °C
Tolerancia al frío*	13 °C
Tolerancia al alcohol	16%
Requerimientos de nitrógeno	Bajos - Medios
Factor Killer	Activo
Floculación	Elevada

Dosis	0,2-0,35 g/L
Factor de Conversión**	16,3 g/L
Glicerol	7,0-8,5 g/L
Acidez Volátil	Baja
Producción de SO₂	Baja - Moderada
Producción de H₂S	Nulla
Producción de espuma	Baja

Niveles de YAN (Nitrógeno):	
Bajos	150-225
Medios	225-300
Altos	300+

* Cuando la fermentación activa sea establecida.

** Gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcares y nutrientes del mosto y las condiciones ambientales.