

# Blancos

## VIVACE (VIC-23)

Levadura fermentadora limpia para vinos blancos elegantes, frescos y vívidos

Vivace es una cepa de levadura de vinificación blanca general. Es un buen agente fermentador que operará en un amplio rango de temperaturas (14-28 °C). Esta cepa revelará los atributos varietales de las uvas, junto con toques de pera, manzana, pomelo, lima y piña fresca, lo que agregará una complejidad delicada.

Vivace se recomienda para Chardonnays de clima frío (por ej., Chablis), donde se desean toques de pera, ciruela verde y manzana, o bien en estilos Rieslings australianos o alemanes debido a su actividad beta-liasa y sus características cítricas (lima). Puede ser una excelente combinación para el especiado Pinot Gris de Alsacia o bien el Pinot Grigio italiano, ya que presenta toques de pimienta negra, eucalipto y especias dulces. Debido a que previene el H<sub>2</sub>S y es compatible con fermentación maloláctica (FML), se puede usar perfectamente para fermentación en barril de Sauvignon Blanc estilo "Fume Blanc".

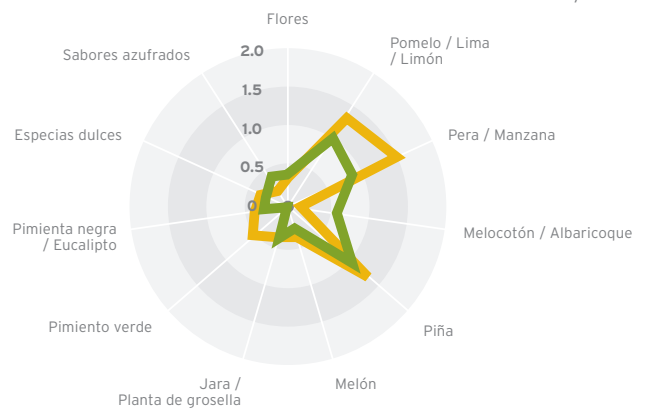
### Variedades recomendadas:

- Chardonnay
- Riesling
- Pinot Gris / Grigio
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Verdejo
- Albarino
- Treixadura

### Atributos sensoriales mejorados



### Atributos sensoriales mejorados



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Cinética</b>	Moderada
<b>Temperatura óptima</b>	14 °C - 28 °C
<b>Tolerancia al frío*</b>	13 °C
<b>Tolerancia al alcohol</b>	16%
<b>Requerimientos de nitrógeno</b>	Medios- Altos
<b>Factor Killer</b>	Activo
<b>Floculación</b>	Elevada

<b>Dosis</b>	0,2-0,35 g/L
<b>Factor de Conversión**</b>	16,3 g/L
<b>Glicerol</b>	6,0-7,5 g/L
<b>Acidez Volátil</b>	Baja
<b>Producción de SO<sub>2</sub></b>	Baja
<b>Producción de H<sub>2</sub>S</b>	Nulla
<b>Producción de espuma</b>	Baja

<b>Niveles de YAN (Nitrógeno):</b>	
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.