

SELECTYS LA RAFFINEE

Levadura para la elaboración de vinos tintos complejos y afrutados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA RAFFINEE es una levadura natural *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada por Sofralab por su capacidad para dar vinos tintos afrutados y complejos, con o sin crianza.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor Killer: sensible
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 15 a 28 °C
- Cinética de fermentación: media
- Resistencia al alcohol: hasta 16 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: altas
- Producción de SO₂: media

Características organolépticas:

Gracias a sus enzimas, **SELECTYS LA RAFFINEE** desarrolla aromas afrutados y complejos, como resultado de la producción de ésteres fermentativos y de aromas varietales. Por otro lado, disminuye las notas vegetales (tipo pimienta verde) ligados a la presencia de metoxipirazinas.

SELECTYS LA RAFFINEE está especialmente recomendado para variedades de uva de tipo Merlot, Cabernet, etc... y para uvas con una maduración baja.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos afrutados y complejos, con o sin crianza, elaborados con uvas internacionales de calidad.
- Revaloriza especialmente las variedades tintas ricas en metoxipirazinas, y las uvas con un grado de maduración bajo.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporción equivalente y a una temperatura entre 35 y 40 °C.

Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar cuidadosamente la preparación. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, incorporarlo directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levaduras secas activas, emulsionante E491. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede estar a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C).

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Utilizar antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.