

ESSENTIEL GRAND CRU

ELABORACIÓN DE VINO TINTO ESTRUCTURADO Y COMPLEJO

COMPOSICIÓN

Levadura seca activa para vinificación, cepa *Saccharomyces cerevisiae*.
Cepa seleccionada en los viñedos de Burdeos.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 17 g/l.
- Tolerancia al alcohol: 15% alc./vol.
- Temperatura óptima de fermentación: entre 15 y 30°C.
- Necesidad débil de nutrientes nitrogenados.
- Producción débil de acidez volátil.

ESSENTIEL GRAN CRU exalta el carácter variado de la cepa y refuerza la riqueza y la estructura del vino tinto rico y complejo.

Gracias a su capacidad de producir grandes cantidades de glicerol, es especialmente recomendable para los grandes vinos tintos de guarda.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar las levaduras en el agua a unos 35°C (1 kg de levadura por 10 litros de agua).

Dejar reposar 15 minutos, después remover suavemente de vez en cuando durante 15 minutos.

- La fase de rehidratación no debe exceder de 45 minutos.

- La diferencia de temperatura entre el término medio de la rehidratación y el mosto no debe sobrepasar los 10°C en el momento de la adición de la levadura.

- El recipiente utilizado debe estar limpio.

DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 30 g/hl.

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco.

EMBALAJE

Bolsa de aluminio al vacío de 500 g, envase de cartón de 10 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL