

# LA FRUITÉE

## Levadura para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos

### CARACTERÍSTICAS

**LA FRUITÉE** es una levadura natural, seleccionada por Sofralab, para la elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos. Es una levadura particularmente reconocida por su capacidad para producir ésteres fermentativos, con aromas a frutas y a flores, dando lugar a unos vinos con un estilo muy fresco.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

#### Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor Killer: positivo.
- Cinética fermentativa: muy rápida.
- Rango de temperaturas de fermentación: 10 a 16 °C.
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: media.
- Necesidades de nitrógeno: medias a altas.
- Producción de SO<sub>2</sub>: media
- Producción de H<sub>2</sub>S: baja

#### Características organolépticas:

**LA FRUITÉE** orienta el perfil aromático del vino hacia notas a frutas de pulpa amarilla, a frutas de pulpa blanca, y también a flores. Los vinos obtenidos con **LA FRUITÉE** son equilibrados y presentan una gran frescura aromática.

Para optimizar la producción de aromas fermentativos, se recomienda llevar a cabo la fermentación a baja temperatura, entre 14 y 16 °C, y complementar el mosto con los nutrientes que aporta VIVACTIV ARÔME.

### APLICACIONES

- Elaboración de vinos blancos y rosados aromáticos, procedentes de variedades de uva tanto neutras como aromáticas.

### DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: no establecida.

141/2014 – 1/2

## MODO DE EMPLEO

---

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporciones equivalentes, 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. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, añadir directamente el pie de cuba al total de mosto. En caso contrario, doblar el 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

---

Levadura seca activa, 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 permanecer 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.*