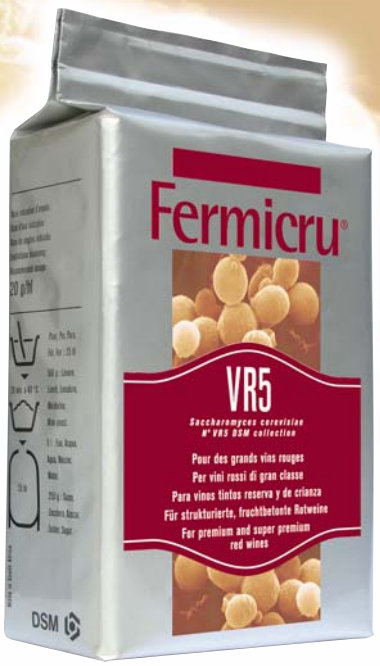
Weinhefen Levures
Levaduras Wine yeast Lieviti

Fermicru®
VR5



Levadura enológica
Saccharomyces cerevisiaee

Levadura de vinos tintos de alta expresión.

Origen
Cepa n° VR5 seleccionada en Borgoña y aprobada por DSM Oenology.

Aplicación
Fermicru® VR5 es una levadura perfectamente adaptada a la producción de vinos tintos de crianza. Refuerza estructura, redondez y finura aromática de las grandes cepas de tintos Tempranillo, Garnacha, Pinot noir, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Tannat, Mourvèdre y Carignan.

Propiedades enológicas
Cinética de fermentación
- Fase de estado latente corta, cinética rapide.

Rendimiento azúcar/alcool
- 16,5 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

Características tecnológicas
- Intervalo óptimo de temperatura: 18 a 30 °C, en condiciones de temperatura elevadas (>30 °C) fermentación muy rápida.
- Resistencia al acohol: 15 %.
- Resistencia al SO_2 libre: 50 mg/l.
- Baja producción de espuma.

Características del metabolismo
- Producción de glicerol media a elevada, 7 a 8 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0,15 g/l.
- Producción de acetaldehído baja, inferior a 20 mg/l.
- Producción de H_2S muy baja.
- Producción de SO_2 baja, inferior a 10 mg/l.

Favorece una extracción óptima de polifenoles (materias colorantes, taninos) para la obtención de vinos de buena estructura.

Participa en el desarrollo de aromas de frutos rojos (casis, ciruelas pasas, cerezas), con notas de especias y empireumáticas.

Posee una buena capacidad autolítica (liberación de manoproteínas).

Fenotipo: neutro con factor killer.

Dosis de empleo
Fermicru® VR5 contiene 10 mil milliones de células activas secas por gramo.
Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado
Fermicru® VR5 viene ensavada al vacio en paquetes de 500 g.
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM

05/2007 ©DSM Food Specialties B.V.

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación

Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C.
Evitar las aguas cloradas.

Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.

Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.

Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.
Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).
La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.

Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR

DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM

05/2007 ©DSM Food Specialties B.V.