



Excellence E2F (efervescente)

Saccharomyces cerevisiae galactosa – (ex- bayanus)

Cepa seleccionada para la elaboración de vinos efervescentes de manera tradicional (vinos base y toma de espuma) y re-fermentación. Remarcables capacidades fermentativas y pureza aromática.

CAMPO DE APLICACIÓN

- > Excellence E2F permite la elaboración de vinos de gran fineza aromática gracias a su tolerancia al alcohol y su poder fructífero.
- > Dotada de una excelente capacidad de adaptación y de resistencia en medios hostiles (pH bajo, bajas temperaturas y bajo nivel de nitrógeno) Excellence E2F permite un consumo rápido y completo de los azúcares.
- > Baja producción de compuestos secundarios no deseados, Excellence E2F permite preservar la tipicidad aromática de cada variedad.

INTERÉS ENOLÓGICO

- > Especie: *Saccharomyces cerevisiae* GAL – (ex bayanus)
- > Carácter killer
- > Poder fructífero: bueno
- > Necesidades en nitrógeno: bajo
- > Tolerancia al alcohol: elevada (hasta 17 % vol.)
- > Fase de latencia: corta
- > Cinética fermentativa: regular y completa entre 8 y 30° C
- > Producción SO₂: baja
- > Producción de acidez volátil y H₂S: bajo
- > Producción de espuma: baja
- > Resistencia a bajos pH

DOSIS DE EMPLEO

- > Vinificación vino: 20 g/hL
- > Re fermentación: 20 a 40 g/hL con una preparación leudante
- > Toma de espuma (método tradicional): 10 a 20 g/Hl con preparación leudante

MODO DE EMPLEO

Para inoculación de vinos tranquilos

Rehidratación en 10 veces su peso en agua a 35- 37° C utilizando un recipiente limpio. Homogeneizar y dejar reposar 20 minutos.

A fin de evitar choques térmicos, diluir este medio de reactivación con 3 veces el volumen de mosto de la cuba ha inocular y después esperar 10 minutos. Verificar que la diferencia de temperatura entre la preparación de la levadura y el mosto sea inferior a 10° C, en el momento de la inoculación el tiempo total de la preparación no debe exceder los 45 minutos.



La Solutions for wine making

Para resultados óptimos, nosotros recomendamos el empleo del preparador Oenostim en el agua de rehidratación.

Para la toma de espuma: preparación de la levadura.

Después de la rehidratación es necesario aclimatar la levadura al alcohol como también a las condiciones específicas del vino (pH, azúcar, SO₂, temperatura..) realizar un pie de cuba de 12 a 24 horas seguido de una fase de multiplicación de 3 días aproximadamente, según los consejos de vuestro enólogo. Esta fase de preparación de la levadura es esencial y condiciona el éxito de la toma de espuma.

Para la retoma de fermentación

Un protocolo completo está disponible en la guía (procesos estándar versión 0.4) ficha de método: toma de fermentación alcohólica (página 22)

EMBALAJE

> Paquete al vacío de 500 g. cartón de 10 Kg

CONSERVACIÓN

- > Conserve en un lugar fresco y seco en el embalaje de origen, y en el límite de la DLUO indicada
- > No conservar los paquetes abiertos.

MK-24/06/2014

