



BC S103

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

La cepa ideal para condiciones extremas

ORIGEN

Esta cepa ha sido aislada a partir de mostos de Chardonnay de la región de Champagne, Francia, por sus excelentes propiedades fermentativas y resistencia a condiciones extremas.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Propiedades fermentativas:

- Excelente resistencia
- Fermenta en un **amplio rango de temperaturas**, desde los 8 °C hasta los 35 °C
- Rendimiento: consume 16,2 g/l de azúcar por cada grado de alcohol % v/v generado
- **Fermenta completamente los mostos** sin dejar restos de glucosa y fructosa
- Excelente para reiniciar fermentaciones con alto contenido de fructosa
- **Alta tolerancia al alcohol** (hasta 18% v/v)
- **Bajo requerimientos de nitrógeno**

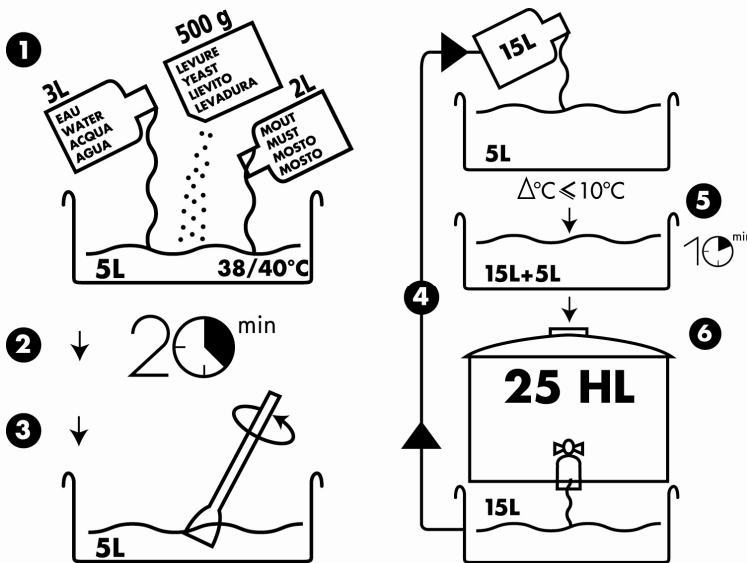
Características metabólicas:

- **No produce SO₂**
- **Baja producción de espuma**
- **Baja producción de alcoholes superiores**
- **Baja producción de acidez volátil (< de 0,20 g/l)**

APLICACIONES SUGERIDAS

- **Para vinos obtenidos en condiciones difíciles:**
BC S103 es recomendada para mostos con grado alcohólico potencial elevado, muy clarificados o con elevado contenido de SO₂.
- **Para vinos blancos:**
BC S103 enaltece las características típicas de la uva varietal y contribuye al típico “terroir” de los vinos. Es la opción más refinada para los Chardonnay, con un gran aporte en boca.
- **Tratamientos curativos**
Gracias a su resistencia al SO₂, **BC S103** es ampliamente recomendada para reiniciar fermentaciones de mostos que hayan sufrido paradas de fermentación. En este caso se recomienda seguir el protocolo sugerido por Fermentis.
- **Para “Prisse de Mousse”:**
Recomendada para fermentación secundaria, ya sea por el método tradicional en botella o en tanques herméticos.

USO



El tiempo de rehidratación deberá ser de aproximadamente 20 – 25 minutos. Esta cepa debe ser rehidratada en un volumen de agua azucarada o mejor aún, una mezcla de 1/3 de mosto y 2/3 de agua, equivalente a 10 veces su propio peso, a una temperatura de 35 - 38°C. Se debe homogenizar durante 20 minutos.

Seguidamente, la crema rehidratada debe ser añadida en forma muy lenta a un volumen de mosto equivalente a 3 veces su volumen inicial, para adaptar las levaduras a su medio de fermentación (diferencia de temperatura, presión osmótica, SO₂) y esperar 10 minutos. Esta mezcla puede ser luego adicionada al tanque de fermentación mezclando uniformemente. La diferencia de temperatura entre la levadura y el tanque no debe exceder los 15°C, siendo 5°C el ideal.

DOSIS

Vinos blancos y tintos: 10 a 20 g/hl

Fermentación en barricas: se recomienda dividir la inoculación en dos partes para permitir una fermentación regular sin necesidad de incrementar la temperatura

Paradas de fermentación: 30 a 40 g/hl

Prisse de Mousse: 15 a 40 g/hl

ACONDICIONAMIENTO

Caja conteniendo 20 paquetes cerrados al vacío de 500g cada uno (10kg total)

Caja conteniendo 1 paquete cerrado al vacío de 10kg

GARANTÍA Y CONSERVACIÓN

El alto contenido de materia seca de este producto permite un almacenamiento óptimo de 3 años a una temperatura de 10°C y 2 años a una temperatura de 20°C, en ambos casos manteniendo su packaging original.

Springer Oenologie® garantiza la conformidad del producto al Código Enológico Internacional hasta su fecha de vencimiento, siempre y tanto se cumplan las condiciones de conservación anteriormente descritas.

Las levaduras enológicas Springer Oenologie® son elaboradas con todo el conocimiento técnico del grupo Lesaffre, líder mundial en levaduras. Nosotros desarrollamos un esquema de producción específico para cada una de nuestras cepas, que garantiza la más alta pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.

Distribuidores

Argentina: J. M. Zeballos Tel.: +54 (2623) 42 5153 info@jmzeballos.com.ar

Chile: Navarro y Cia Ltda. Tel.: +56 (2) 552 3840 clientes@navarroycia.cl

Uruguay: Enzytec Tel.: +598 (2) 509 0835 cvanrell@adinet.com.uy

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva Fermentis, Division of SI Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.