



VIN ROUGE

VIN BLANC

Saccharomyces cerevisiae (var. bayanus)

Para fermentaciones seguras y “Prise de Mousse”

ORIGEN

La cepa **VR 44** ha sido seleccionada por el departamento de investigación y desarrollo de Springer Oenologie®, a partir de mostos producidos en la región de Champaña, debido a su excelente capacidad fermentativa y resistencia bajo condiciones extremas de vinificación.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Características fermentativas:**
- Excelente fuerza de arranque (fase lag corta)
 - **Actividad Killer**
 - Fermentación regular **hasta secar complemento los mostos**
 - Rendimiento alcohólico: consume 16,5 g/l de azúcar por cada grado de alcohol (% v/v) generado
 - Tolerancia al alcohol: 16% v/v
 - **Temperatura de fermentación 12 – 35 °C**
 - **Requerimientos de nitrógeno: bajo**
- Características metabólicas:**
- Baja producción de acetaldehído: aproximadamente 30 mg/l
 - **Baja producción de acidez volátil: aproximadamente 0,24 g/l**
 - Baja producción de espuma

APLICACIONES SUGERIDAS

VR 44 es recomendada para diferentes aplicaciones: vinificaciones en condiciones extremas, producción de espumantes (Prise de Mousse), fermentaciones de blancos, rosados y tintos.

■ Vinos tintos:

Cepa ideal para vinos tintos de alta calidad. **VR 44** es una fermentadora rápida, neutra y es ideal para variedades de uva como Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Tempranillo, Syrah, Carmenère, Barbera Bonarda y Sangiovese.

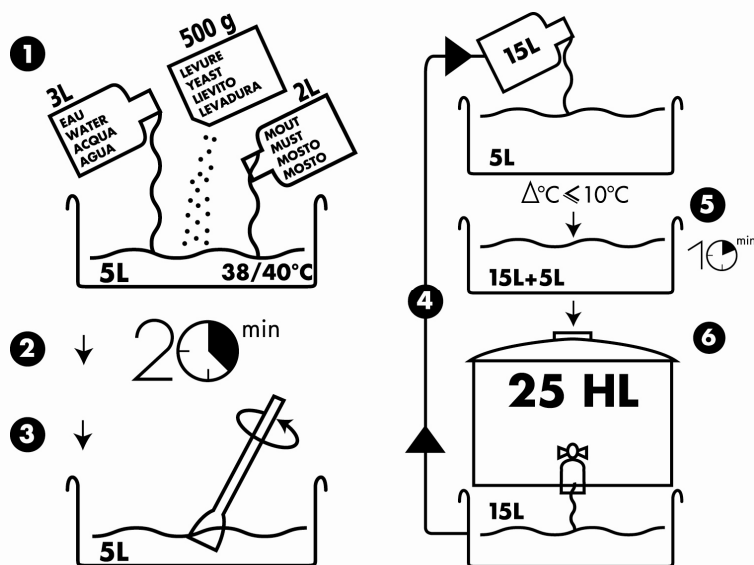
■ Espumantes (Prise de Mousse):

Particularmente adaptada para realizar fermentaciones secundarias, tanto en botella por el método tradicional (Champenoise), como en cubas cerradas (método Charmat).

■ Vinos blancos:

Ideal para fermentaciones con temperatura controlada en variedades como Chardonnay, Verdejo, Semillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Gris.

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 DE EMPLEO

Vinos blancos y tintos: 20 g/hl
Paradas de fermentación: 30 a 40 g/hl
Espumantes: 15 a 40 g/hl

ACONDICIONAMIENTO

Caja de 20 paquetes de 500 g envasados al vacío (10 Kg)

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 de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.