

## Fervens™ GN

Para exaltar los aromas varietales

### APLICACIONES

**GN** es una cepa seleccionada por su capacidad de "liberar" aromas primarios aun enlazados (por ejemplo terpénidos y norisoprenoides), permitiendo obtener un incremento de olores caracterizantes de algunos viñedos.

Tal exaltación de las características varietales se expresa a través de una desprendida persistencia de las sensaciones retro-gustativas, obteniendo vinos con un buen equilibrio tras olfato y gusto. Es adecuada para vinos blancos, rosados y tintos aunque jóvenes, donde se busca una fuerte exaltación aromática varietal como: Moscato (olor de rosa), Traminer aromático (olor de rosa y tilo), Riesling renano (flores blancas, melocotón, albaricoque), Verdejo (manzana y glicinas), Malvasia, Trepát (notas de violeta), etc.

**GN** esta dotada de factor Killer, característica que le permite tomar fácilmente ventaja sobre la flora indígena contaminante. Se caracteriza además por la tolerancia particularmente elevada al anhídrido sulfuroso, en condiciones difíciles, por eso está en capacidad de activar la fermentación mas rápidamente respecto a otras cepas.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación incluso con elevados contenidos de anhídrido sulfuroso.
- Requerimiento de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: acentúa la expresión de las características varietales.
- Propiedades gustativas: aromas intensos y persistentes, buen equilibrio entre gusto y olfato.
- Tecnologías: fermentación primaria, toma de espuma fermentación de mostos desulfurados, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Moscato, Traminer aromático, Riesling renano, Verdejo, Malvasia, Trepát, etc.

### CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en tinto, blanco y rosado: 20-30 g/hl.  
toma de espuma: de 20 a 40 g/hl.
- **Preparación:** rehidratar en un volumen de agua 10 veces superior al peso de la levadura a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, luego agitar 2-3 veces a lo largo de 15 minutos, a continuación incorporar al mosto.
  - La duración total de la rehidratación no debe superar nunca los 45 minutos.
  - La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser superior a 10°C.
  - Es fundamental que la rehidratación de la levadura se lleve a cabo en un recipiente adecuado.
  - Se desaconseja utilizar el mosto como medio de rehidratación.
  - Se desaconseja el uso de sales amoniacales en el medio de rehidratación.

### ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

### CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase íntegro en lugar fresco y protegido.

