

## Fervens™ MS-08

### Vinos tintos estructurados

#### APLICACIONES

Levadura seleccionada para obtener vinos tintos de buena estructura. En particular **MS-08** posee una elevada resistencia al grado alcohólico (15,5% v/v), se adapta a las diversas condiciones de fermentación, por ejemplo a las altas temperaturas, y tienen una buena expresión varietal.

En función de las condiciones de fermentación muestra una ligera degradación del ácido málico, esta característica podría favorecer, allí donde se desee, un arranque más rápido de la fermentación maloláctica.

En boca los vinos obtenidos con **MS-08** presentan una buena suavidad que va acompañada de una general complejidad aromática.

**MS-08** es indicado para la vinificación de uvas Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha, Tempranillo, ecc y en general para obtener vinos tintos de buena longevidad. Para obtener los mejores resultados tanto fermentativos como cualitativos, se recomienda una buena nutrición nitrogenada desde el inicio de la vinificación.

#### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 15,5 % v/v.
- Cinética de fermentación: buen arranque de la fermentación y evolución regular.
- Requerimiento de nutrientes: se recomienda una buena nutrición nitrogenada en el caso de elevado grado alcohólico.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

#### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: general complejidad aromática.
- Propiedades gustativas: vinos estructurados y buena suavidad.
- Tecnologías: fermentación primaria de uvas tintos también en el caso de larga maceración.
- Variedades aconsejadas: Merlot, Cabernet sauvignon, Garnacha, Tempranillo, ecc.

## CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en rosado y tinto: 20-30 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.

