

Fervens™ Pro6

Para vinos espumosos frescos y afrutados

APLICACIONES

Pro6 es una levadura aislada en Champagne; durante las experimentaciones llevadas a cabo en Italia, en particular con Prosecco, ha expresado características fermentativas y organolépticas por las cuales Dal Cin la ha elegido para ofrecer al mercado una levadura dedicada a la vinificación de esta importante variedad. En el mosto **Pro6** no tiene problemas de prevalencia ya que está dotada de factor killer y es claramente una cepa dominante.

En el vino base el perfil fermentativo de **Pro6** está caracterizado por un arranque gradual y una evolución regular con finales seguros; en general la marcha fermentativa de esta levadura no es nunca lenta.

Pro6 fermenta bien en un intervalo de temperaturas bastante amplio y esto contribuye a obtener resultados organolépticos muy satisfactorios: en general los vinos acabados presentan unas notas marcadas de fruta y flores y una limpieza general tanto aromática como gustativa.

Se emplea con muy buenos resultados en la toma de espuma de vinos de aguja y espumosos de calidad pero se obtienen también buenos resultados en la primera fermentación, cuando se quiere privilegiar, junto a las características varietales, la frescura del producto.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces bayanus*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 10 °C
- Poder alcoholizante: 15% v/v
- Cinética de fermentación: arranque de la fermentación gradual y evolución regular con finales seguros.
- Necesidad de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: buen equilibrio entre producción de aromas fermentativos (ésteres) y valorización de las características varietales.
- Propiedades gustativas: características de limpieza y frescura en boca
- Tecnologías: fermentación primaria, toma de espuma. Confiere al vino un "perlage" fino y persistente
- Variedades aconsejadas: las autorizadas y empleadas para el CAVA, las de los V.E.C.P.R.D.; los CHARMATS, así como las de los vinos de AGUJA, además de cualquier otra variedad destinada a vinos aptos para segundas fermentaciones.

CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en 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.

