

Fervens™ SLB

Garantía en los grandes volúmenes

APLICACIONES

SLB es una levadura que combina un buen vigor con un reducido tiempo de latencia, un desarrollo regular de la fermentación, y un requerimiento de factores nutritivos decididamente moderado, además está poco influenciada por las condiciones del medio (temperatura, NFA, microflora indígena, etc.).

Debido a estas características es muy utilizada en la vinificación de grandes masas, pero también cuando no es posible el control de las temperaturas, en la refermentación para la producción de vinos de aguja, en la reanudación de la fermentación tras el enriquecimiento y en la toma de espuma en autoclave.

En la primera fermentación se obtienen vinos con un aroma limpio y un buen equilibrio organoléptico.

En las refermentaciones en autoclave desarrolla apreciables notas frutales de agradable finura, los aromas además se presentan limpios ya que no hay producción de H₂S.

En sus diversas aplicaciones, **SLB** se propone como punto de encuentro entre calidad del resultado final y economicidad del tratamiento.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces bayanus*.
- Factor killer: neutro.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: regular con breve fase de latencia.
- Requerimiento de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: produce aromas de fermentación.
- Propiedades gustativas: gusto muy limpio.
- Tecnologías: vinificaciones de grandes masas, refermentación y enriquecimientos.

CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en tinto, blanco y rosado: 20-30 g/hl.
refermentación: 20-40 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.

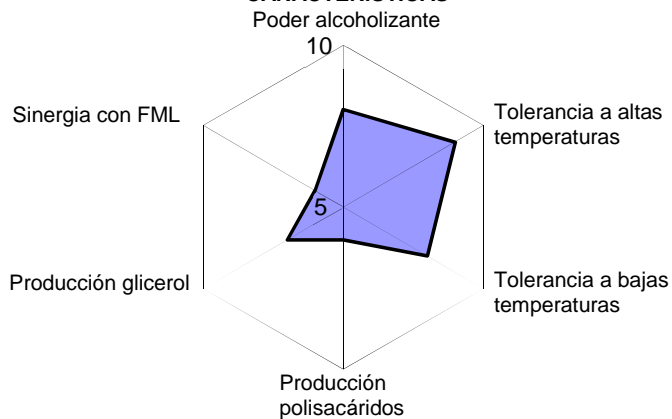
ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACIÓN

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

CARACTERÍSTICAS



EFICACIA

