

## Fervens™ SLC

Fermentación segura para blancos, tintos y rosados

### APLICACIONES

Cepa seleccionada expresamente para la conducción de la fermentación primaria en mostos blancos, rosados o tintos. **SLC** esta indicado especialmente para la realidad de vinificar masas imponentes y que se encuentran además con problemas como disponibilidad de tanques, carencia de frigorías, falta de personal o de tiempo necesario para la aplicación de rígidos y empeñativos protocolos. **SLC** se aconseja con estas exigencias por cuanto tiene un andamio fermentativo regular con finales rápidos, su comportamiento es poco influenciado de las condiciones del medio, además esta indicado también en caso de carencia de nitrógeno, en vinificaciones sin control de la temperatura o en mostos en condiciones higiénicas no perfectas. **SLC** es la solución a la fermentación "tecnológica" en que se busca rapidez de tiempo y posibilidad de aligerar los controles sobre el mosto en bodega (nitrógeno, oxígeno, higiene, temperatura), todo para obtener vinos sin defectos y de calidad satisfactoria.

La experiencia de bodega ha demostrado que una buena nutrición nitrogenada y temperatura controlada llevan a la obtención de vinos frescos, de buena plenitud y con calidad organoléptica interesante.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- 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: frescura y plenitud, gracias también a la formación de glicerina.
- Tecnologías: vinificaciones de grandes masas incluso sin control de la temperatura.

## CONSEJOS DE USO

- **Dosis:** vinificación en tinto, blanco y rosado: 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.

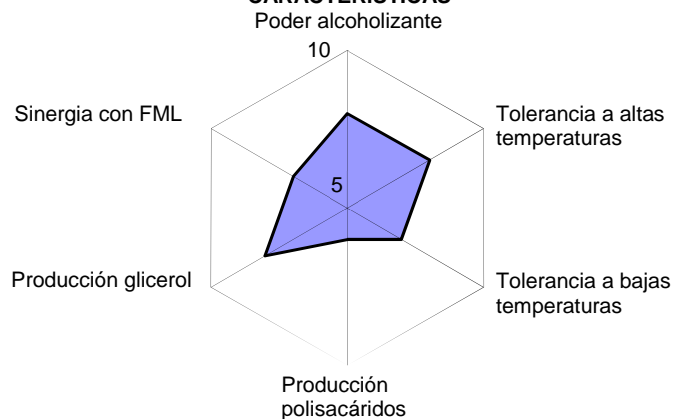
## ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

## CONSERVACIÓN

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

### CARACTERÍSTICAS



### EFICACIA

