

## Fervens™ BERRY

Vinos rosados y tintos jóvenes

### APLICACIONES

Cepa de *S. cerevisiae* especialmente adecuada para obtener vinos rosados, vinos tintos jóvenes y de envejecimiento medio.

La expresión aromática de esta levadura es predominantemente fermentativa y está favorecida por una cinética no tumultuosa, por ello los mejores resultados se obtienen con el control de las temperaturas sobre todo en las fases iniciales de la fermentación.

La parcial cesión de polisacáridos durante la fermentación alcohólica y el irrelevante efecto absorbente de la pared celular, contribuyen a la buena calidad del color de los vinos tintos obtenidos con **Berry**.

Esta levadura es indicada también para los vinos “nuevos”, en los que resalta las notas frutales manteniendo la frescura tanto en nariz como en boca.

### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor killer: presente.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 14,5 % v/v.
- Cinética de fermentación: regular arranque y evolución de la fermentación.
- Requerimiento de nutrientes: la expresión aromática está favorecida por una correcta nutrición.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: notas frutales y frescura tanto en nariz como en boca.
- Propiedades gustativas: buen equilibrio entre acidez y plenitud.
- Tecnologías: fermentación primaria de uvas tintos, mostos de maceración carbónica.
- Variedades aconsejadas: Tempranillo, Trepát, Pinot nero, etc.

## 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.

