

FERVENSTTM FRAGRANCE

Para vinos blancos y rosados frescos

APLICACIONES

Fragrance empleado en la vinificación de vinos blancos y rosados para obtener una expresión plena de los aromas fermentativos. La capacidad de fermentar a baja temperatura permite obtener aromas que van desde frutas tropicales (hasta 15°C) hasta notas cítricas (hasta 20°C).

En particular, **Fragrance** es apreciado por la velocidad de inicio de la fermentación y su rápida cinética que, unidas al factor “killer” impiden la proliferación de microflora contaminante.

En definitiva, **Fragrance** es indispensable para aumentar la longevidad del vino en botella. De hecho, **Fragrance** se caracteriza por una bajísima producción de riboflavina, que es el precursor del defecto conocido como “gusto de luz”. La combinación con Fructal es ideal para maximizar la producción aromática y mantener bajo control el contenido en riboflavina.

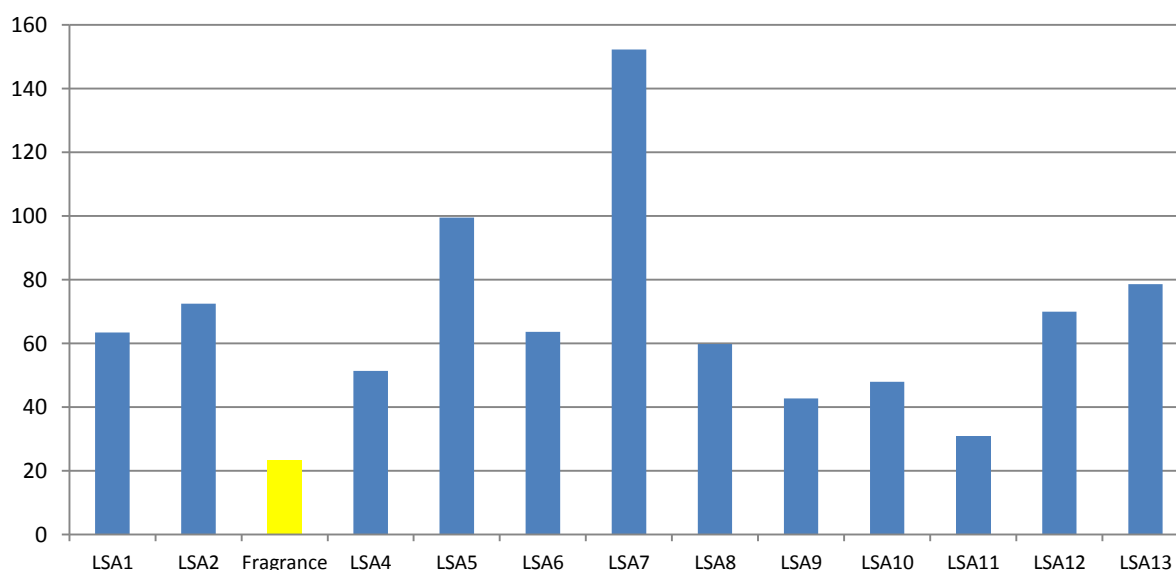
Fragrance muestra una buena actividad en la liberación de precursores aromáticos y, por tanto, su uso está indicado en la vinificación de uvas con contenido aromático varietal.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Factor “killer”: presente.
- Condiciones de fermentación: T>12 °C.
- Poder alcoholígeno: 14% v/v.
- Cinética de fermentación: buen inicio de la fermentación y rápido consumo de los azúcares.
- Demanda de nutrientes: elevada para una mejor producción aromática (APA>200 mg/l en el inóculo).
- Baja producción de acetaldehído y de acidez volátil.
- Bajísima producción de riboflavina.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: elevada producción de notas tropicales y cítricas. Liberación de precursores varietales.
- Propiedades gustativas: frescor y limpieza en boca.
- Tecnología: fermentación primaria de mostos blancos y rosados. Previene el defecto de “gusto de luz”, preservando los aromas y el color del vino embotellado.



Producción de riboflavina (in ppb), durante la fermentación alcohólica, por parte de diferentes levaduras. **Fervens Fragrance** se distingue por su baja producción de riboflavina.

CONSEJOS DE USO

- DOSIS: vinificación en blanco y rosado: de 20 a 30 g/hl.
- PREPARACIÓN: rehidratar en un volumen de agua 10 veces superior respecto al peso de la levadura a una temperatura de 37°C. Dejar reposar durante 15 minutos, después agitar de 2 a 3 veces en 15 minutos e incorporar al mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no debe ser superior a 10°C.
- Es esencial que la rehidratación de la levadura se haga en un recipiente adecuado.
- Se desaconseja el uso del mosto como medio de rehidratación.
- Se desaconseja el uso de sales amoniacales en el medio de rehidratación.

CONFECCIÓN

Paquetes a vacío de 500 g.

CONSERVACIÓN

Mantener el producto en el paquete original integro en un lugar fresco y protegido.

