

ENODOC™ BV-03

Blanc Varietal: para vinos blancos de variedad específica

APLICACIONES

La cepa **BV-03** representa la respuesta a la moderna exigencia de obtener vinos blancos con características varietales muy pronunciadas. Su acción permite la exaltación de los aromas varietales a partir de los precursores presentes de forma natural en la uva. Además, une las características de cepaje seguro y rápido, con las de tener muy pocas exigencias de nutrición.

BV-03 Blanc Varietal:

- arranca la fermentación de manera rápida: el elevado vigor de esta cepa permite prevalecer fácilmente sobre la microflora indígena, gracias a este vigor, se obtiene una fermentación rápida y segura aunque el mosto base tenga condiciones algo deficientes;
- es resistente al alcohol hasta los 16°: garantiza también en estas condiciones un proceso regular de la fermentación y la completa transformación de los azúcares del mosto de uvas muy maduras;
- conduce una fermentación limpia: gracias a sus escasas producciones de acidez volátil, acetaldeídos e hidrógeno sulfurado (H₂S), permite obtener vinos muy limpios desde el punto de vista aromático;
- trabaja bien en un amplio rango de temperaturas: desarrolla sus características a temperaturas de 12-30°C;
- exalta los aromas varietales: no interfiere en las propiedades aromáticas de la uva y exalta los aromas varietales liberando los terpénicos de los precursores combinados durante el proceso de la fermentación, gracias a la particular actividad enzimática.

BV-03 Blanc Varietal

- es idónea para vinificar uvas con buena potencia en aromas varietales (Pinot, Chardonnay, Sauvignon, Muscat) y, en particular, en mostos derivados de maceración en frío o a temperatura ambiente;
- garantiza seguridad y control de la fermentación;
- representa una solución simple y eficaz a la necesidad de obtener vinos caracterizados por un cuadro organoléptico varietal;
- también se aconseja en fermentación de vinos base para espumosos, y en algunos casos funciona bien también en la refermentación de los mismos, tanto en depósitos como en botella;
- gracias a su notable vigorosidad, puede ser usada tanto para prevenir como para corregir las paradas de las fermentaciones.

PROPIEDADES

Tipo	<i>S. bayanus</i>
Origen	Italia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	Neutral
Rango de temp.	12-30°C
Alcohol	16% máx.

DOSIS

Desde 20 hasta 30 g/hl, según el estado sanitario de la uva y el grado de contaminación potencial del mosto.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa agitando en agua limpia a 35 – 40 °C en un volumen 10 veces superior a su peso. Esperar 20 minutos y agitar un poco para remezclar la levadura. Proceder a la mezcla en 30 minutos desde el inicio de la rehidratación. En caso de no ser posible respetar dicho tiempo, añadir a la suspensión el mismo volumen de mosto. De todas formas, utilizar en pocas horas.

Para asegurar una rápida asimilación al mosto, un rápido inicio de la fermentación y prevaler la flora indígena, especialmente con las cepas sensibles al factor killer, recomendamos poner la levadura rehidratada en el fondo del depósito de fermentación y posteriormente añadir al mosto de fermentación. Añadir siempre al mosto la cantidad adecuada de sales de amonio y tiamina.

ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACION

Conservar en lugar fresco y alejado de la luz solar.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

