

ENODOC™ RG-12

Rouge de Garde: para vinos tintos de crianza

APLICACIONES

La cepa **RG-12** ha sido seleccionada con el objetivo de obtener grandes vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva. La resistencia a altas temperaturas y la no excesiva velocidad de fermentación, hacen de ella una cepa ideal para largas maceraciones para la extracción de todas las potencialidades fenólicas y aromáticas de la uva. Ideal para el envejecimiento de vinos en madera. El cuadro aromático presenta notas de fruta madura, aromas de ciruelas y confituras unidos a la fragancia de especias.

Los vinos fermentados con **RG-12** se presentan estructurados al paladar, con notable volumen y redondez de los taninos, gracias a la capacidad de producir cantidades superiores de glicerina y polisacáridos. Estos últimos contribuyen incluso a mejorar la estabilidad del color.

RG-12 Rouge de Garde:

- arranca la fermentación rápidamente, gracias a la reducción de tiempo de latencia. Se caracteriza por actuar de forma lenta y constante y obtener así una fermentación segura. Esta característica hace de **RG-12** la solución ideal para una maceración larga y para exaltar todos los aromas primarios de la uva;
- demuestra un óptimo poder alcoholígeno: puede llegar a trabajar hasta los 15° grados alcohólicos. Es la solución ideal para una uva muy madura;
- fermenta bien a altas temperaturas: hasta los 35-38 °C. Esta característica junto a las dos precedentes la hacen idónea también para su uso, aunque en regiones de clima cálido, donde el desarrollo de bacterias lácticas puede ser un problema;

- resulta 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;
- se aprovechan sus propiedades al máximo en buenas condiciones nutricionales: la cepa **RG-12** está en condiciones de fermentar bien también a niveles de nitrógeno asimilable relativamente bajos, pero para sacar al máximo su potencialidad, necesita de elementos nutritivos de nitrógeno disponibles en cantidades importantes;
- desarrolla excepcionales características organolépticas: fruta madura de notable concentración, esencia de confitura, minimizando su carácter vegetal. Contribuye a la obtención de vinos estructurados y con cuerpo.

RG-12 Rouge de Garde:

- garantiza fermentaciones regulares también a temperaturas elevadas;
- permite una óptima extracción de las potencialidades de la uva en maceración, estabilizando perfectamente el color;
- aporta al cuerpo del vino polisacáridos y glicerina;
- contribuye a la obtención de un vino equilibrado y rico en aromas y sabores.

PROPIEDADES

Tipo	<i>S. cerevisiae</i>
Origen	Francia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	No
Temp.máx.	35-38°C
Alcohol	15% 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 prevalecer 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.

