

## ENODOC™ RJ-11

Rouge Jeune: para vinos tintos jóvenes

### APLICACIONES

La cepa **RJ-11** ha sido seleccionada de diversas cepas francesas. El objetivo de la selección era disponer de una levadura para la producción de vinos tintos jóvenes o de medio consumo. Los vinos fermentados con **RJ-11** se caracterizan por un aroma y sabor a fruta fresca y taninos suaves al paladar. **RJ-11** mejora el equilibrio del color y la estabilidad del vino.

Además la **RJ-11 Rouge Jeune** destaca por su gran resistencia al alcohol, sulfuroso y altas temperaturas de fermentación.

### RJ-11 Rouge Jeune:

- permite un arranque inmediato de la fermentación: se coloca entre las cepas más vigorosas disponibles en el mercado y, gracias también a su neutralidad por el factor killer, consigue estar fácilmente por encima de la flora indígena;
- es resistente a grados alcohólicos hasta 15°: esto es importante sobre todo en el caso de uvas muy maduras;
- permanece activo también a temperaturas elevadas: esta cepa fermenta de la misma forma, incluso a una temperatura de 38°C;
- potencia los caracteres afrutados: a partir de mostos con carencia nutricional, los vinos que se obtienen presentan un perfil aromático limpio y franco, con elevada expresión de aromas frescos y afrutados;

- mejora la sensación gustativa: añade taninos muy suaves a la producción de vinos tintos jóvenes;
- preserva el color primario: al contrario que otras cepas, su acción en contra de los antocianos aporta una alta intensidad de color.

### RJ-11 Rouge Jeune:

- se adapta perfectamente a las exigencias de producción de los vinos tintos de calidad al estilo de fácil consumo;
- garantiza seguridad y constancia en resultados de calidad;
- permite obtener vinos tintos equilibrados, suaves, redondos y afrutados.

## PROPIEDADES

Tipo	<i>S. cerevisiae</i>
Origen	Francia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	Neutral
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.

