

SLB

Garantía en los grandes volúmenes

APLICACIONES

SLB es una levadura que combina un buen vigor con un reducido tiempo de latencia, un desarrollo regular de la fermentación, y un requerimiento de factores nutritivos decididamente moderado, además está poco influenciada por las condiciones del medio (temperatura, NFA, microflora indígena, etc.).

Debido a estas características es muy utilizada en la vinificación de grandes masas, pero también cuando no es posible el control de las temperaturas, en la refermentación para la producción de vinos de aguja, en la reanudación de la fermentación tras el enriquecimiento y en la toma de espuma en autoclave.

En la primera fermentación se obtienen vinos con un aroma limpio y un buen equilibrio organoléptico.

En las refermentaciones en autoclave desarrolla apreciables notas frutales de agradable finura, los aromas además se presentan limpios ya que no hay producción de H₂S.

En sus diversas aplicaciones, SLB se propone como punto de encuentro entre calidad del resultado final y economicidad del tratamiento.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae ex bayanus.

- Factor killer: neutro.
- Condiciones de fermentación: T > 14 °C.
- Poder alcoholizante: 14 % v/v.
- Cinética de fermentación: regular con breve fase de latencia.
- Requerimiento de nutrientes: no necesita dosis de nitrógeno importantes.
- Baja producción de acetaldehído, de acidez volátil y de compuestos sulfurados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Características aromáticas: produce aromas de fermentación.
- Propiedades gustativas: gusto muy limpio.
- Tecnologías: vinificaciones de grandes masas, refermentación y enriquecimientos.

DOSIS

Vinificación en tinto, blanco y rosado: 20-30 g/hl.
Toma de espuma: 20-40 g/hl.

ENVASES

Paquetes envasados al vacío de 500 g.
Sacos envasados al vacío de 10 kg.

CONSERVACIÓN

Mantener el producto en su envase sellado en un lugar fresco.

PREPARACIÓN

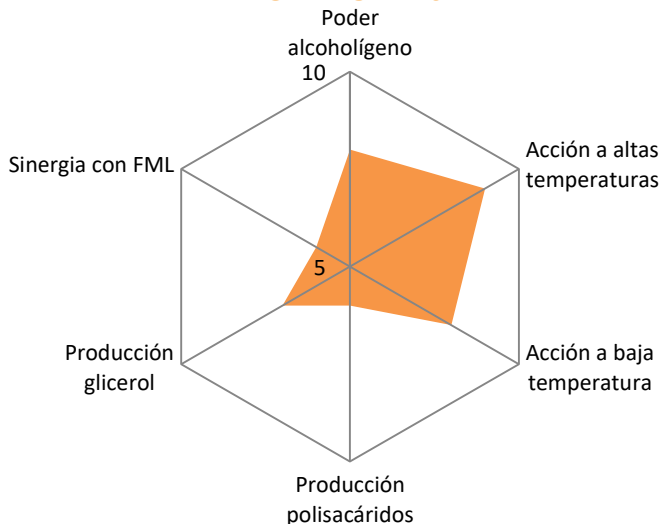
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada no tiene que ser superior a los 10 °C.

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura, sobre todo en el caso de segunda fermentación y tratamiento de fermentaciones paradas.

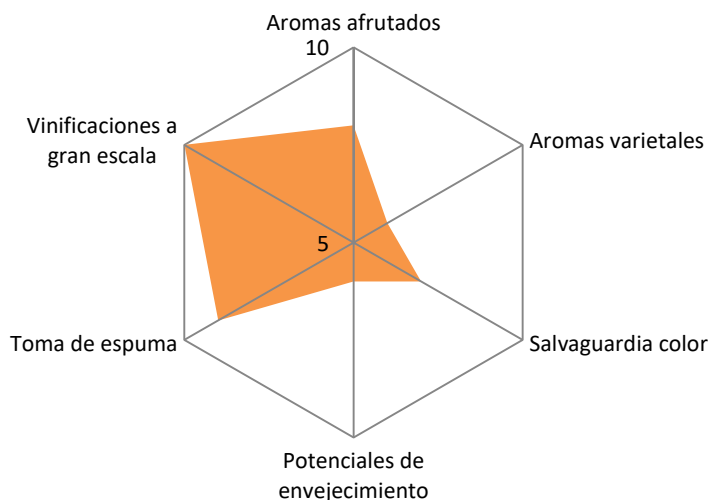
No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

CARÁCTERES



EFICACIA



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com