

# SLC

## *Fermentación segura para blancos, tintos y rosados*

### **APLICACIONES**

Cepa seleccionada expresamente para la conducción de la fermentación primaria en mostos blancos, rosados o tintos. **SLC** está indicado especialmente para la realidad de vinificar masas imponentes y que se encuentran además con problemas como disponibilidad de tanques, carencia de frigorías, falta de personal o de tiempo necesario para la aplicación de rígidos y empeñativos protocolos. **SLC** se aconseja con estas exigencias por cuanto tiene un andamio fermentativo regular con finales rápidos, su comportamiento es poco influenciado de las condiciones del medio, además está indicado también en caso de carencia de nitrógeno, en vinificaciones sin control de la temperatura o en mostos en condiciones higiénicas no perfectas.

**SLC** es la solución a la fermentación "tecnológica" en que se busca rapidez de tiempo y posibilidad de aligerar los controles sobre el mosto en bodega (nitrógeno, oxígeno, higiene, temperatura), todo para obtener vinos sin defectos y de calidad satisfactoria. La experiencia de bodega ha demostrado que una buena nutrición nitrogenada y temperatura controlada llevan a la obtención de vinos frescos, de buena plenitud y con calidad organoléptica interesante.

### **PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS**

*Saccharomyces cerevisiae.*

- 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: fresca y plenitud, gracias también a la formación de glicerina.
- Tecnologías: vinificaciones de grandes masas incluso sin control de la temperatura.

## DOSIS

Vinificación en tinto, blanco y rosado: 20-30 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

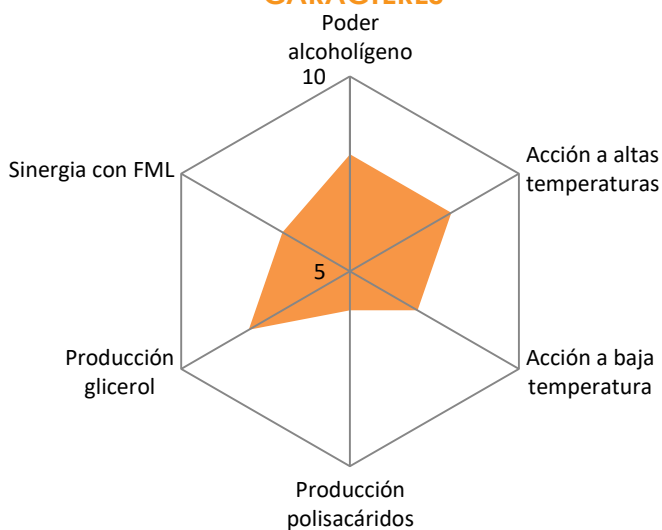
Rehidratar en agua limpia de 1 a 10, a una temperatura de 37 °C. Dejar reposar durante 15 minutos, sucesivamente agitar 2-3 veces durante 15 minutos y añadir el mosto. La duración total de la rehidratación no debe superar los 45 minutos. La diferencia de temperatura entre el mosto y la levadura rehidratada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

El uso de wynTube Prepara durante la rehidratación mejora la expresión de la levadura.

No utilizar sales amónicas durante el proceso de rehidratación.

Es aconsejable el uso del mosto como medio para rehidratación.

### CARÁCTERES



### EFICACIA

