



VINEXPERT® FRUIT

FICHA TÉCNICA

Selección de levadura para vinos jóvenes estilo “primeur”.

- Especie:** *Saccharomyces cerevisiae* spp. (ex r.f. cerevisiae)
- Característica:** VINEXPERT®-FRUIT es una cepa seleccionada para la elaboración de vinos tintos y blancos jóvenes estilo “primeur”. Es ideal para ser aplicada en procesos de maceración carbónica y en aquellos casos en donde el objetivo es resaltar el carácter fruta de la uva.
- Fermenta en un amplio rango de temperaturas
 - Produce relevantes cantidades de glicerina
 - Baja formación de espuma
 - Producción extremadamente limitada de acetaldehído
 - Es una cepa que posee requerimientos medios nutricionales y no es recomendada para fermentar mostos de elevado alcohol potencial (superior a 13,5%v/v)
- Efectos sobre el perfil del vino:** VINEXPERT®-FRUIT produce aromas de fruta fresca tropical y notas florales.
- Dosis:** VINEXPERT®-FRUIT se recomienda aplicarse en dosis de 15 a 25 gr./hl.
- Rehidratación:** Disolver en agua 1:10 (1 Kg. de LSA en 10 lt. de agua) a 35°C. Dispersar la levadura, dejar en reposo 15 min. y volver a agitar. Esperar otros 15 minutos y comenzar la aclimatación a la temperatura del tanque a inocular.
- Envase:** Paquete de aluminio cerrado al vacío por 500 gr.
- Almacenamiento:** Se aconseja guardar este producto entre 4–10 °C para retener la actividad por tres años
- Este producto tiene certificación de:**
- ✓ **Producto no GMO**
 - ✓ **Libre de material radioactivo**
 - ✓ **Libre de material animal BSE free**
 - ✓ **Certificado de Libre Circulación INV**

Casa Central Av. de Acceso Este (Lateral Sur) 2497, (PC 5519)
Las Cañas, Guaymallén, Mendoza. Tel: 0261-431-7020. E-mail: mendoza@chirca.com

San Juan Tel: 0364-4275913. E-mail: sanjuan@chirca.com
Buenos Aires Tel: 011-4776-7608 / 4777-9557. E-mail: buenosaires@chirca.com