



### VIN EXPERT®

DIVISIÓN ENOLOGÍA

### SUPER 4

#### ESPECIE

*Saccharomyces spp (ex.r.f. bayanus)*

#### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

Capacidad de fermentación en diferentes rangos de temperaturas.

Bajo requerimientos nutricionales.

Bajo período de latencia, aun en fermentaciones a baja temperatura.

Alta tolerancia al alcohol 15° - 17°.

Alta tolerancia a la presión.

Otorga fineza aromática expresada en caracteres frutados.

#### DÓSIS RECOMENDADA

20 - 25 g/hl

#### ENVASE

Paquete de aluminio cerrado al vacío por 500 gr.

#### CERTIFICACIONES

Libre circulación INV

Producto no GMO

#### DESCRIPCIÓN

Levadura seleccionada por sus grandes aptitudes fermentativas que la hacen apropiada tanto para fermentar vinos base (blancos y tintos), como par la toma de espuma (Prisse de mousse), ya sea utilizando el método Champenoise o Charmat. Respeta las características varietales de la uva empleada, como su aptitud para fermentar en condiciones difíciles, constituye una cepa de gran interés.

#### MODO DE USO

Disolver en agua 1:10 (1 Kg. De levadura en 10 litros de agua ) a 35°C.

Dispersar la levadura, dejar en reposo 15 min. y volver a agitar. Esperar

15 minutos y aclimatar a la temperatura de inoculación.

#### ALMACENAMIENTO

Se aconseja guardar este producto entre 4-10 °C para mantener su viabilidad por tres años.

**VISITE NUESTRA WEB**  
[www.chirca.com](http://www.chirca.com)

#### CASA CENTRAL MENDOZA

**Dirección:** Av. de Acceso Este (Lateral Sur) 2497, (5519). Las Cañas.  
Guaymallén-Mendoza

**Teléfonos:** 0261-431-7020/ 431-6962

**Fax:** 0261-431-7078

**Email:** mendoza@chirca.com

#### SUCURSAL SAN JUAN

**Dirección:** 9 de Julio 2202 (Oeste), piso 2 of. 12. San Juan.

**Teléfono:** 0264-411 3241

**Email:** sanjuan@chirca.com

#### SUCURSAL BUENOS AIRES

**Dirección:** Av. del Libertador 7766. Piso 8 Of. 05 - CABA - C.P: 1429

**Teléfono:** (+54011) 4702 8446

**Celular:** (+54911) 5161 9147

**Email:** buenosaires@chirca.com