



# Collection CÉPAGE

## Syrah

### Levadura enológica *Saccharomyces cerevisiae*

*Resalta el carácter varietal del Syrah.*

#### Origen

Cepa n° LW 07 seleccionada por el Investigacion Enologica de DSM.

#### Aplicaciones

Collection Cépage Syrah® ha sido seleccionada para optimizar la vinificación de la variedad Syrah.

Esta cepa puede ser utilizada a partir del inicio de una maceración prefermentativa en frío.

La cepa LW 07 permite elaborar vinos redondos que presentan un notable volumen en boca y una nariz compleja.

Los vinos obtenidos son elegantes, armoniosos y presentan una estructura tánica suave.

En climas cálidos, la cepa Syrah brinda vinos fuertes y agradables con aromas concentrados a arándanos y cacao.

En climas más frescos la cepa lleva a notas concentradas de moras, frambuesas frescas y lavanda. Los vinos presentan en final de boca unas notas especiadas de pimienta, regaliz y tabaco.

#### Propiedades enológicas

##### ■ Cinética de fermentación

- Fase de latencia corta (1-2 días). Cinética medianamente rápida y regular.

##### ■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,2 g de azúcar para 1 % de alcohol.

##### ■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: de 13 a 32 °C.
- Resistencia al alcohol: 16 % vol.
- Resistencia al SO<sub>2</sub> libre: 50 mg/l.
- Baja producción de espuma.

- Requerimiento de nitrógeno: promedio
- Factor killer: neutro

##### ■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol elevada, de 5 a 9 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, inferior a 0,2 g/l.
- Producción de acetaldehído baja, inferior a 25 mg/l.
- Producción de H<sub>2</sub>S, baja.
- Producción de SO<sub>2</sub> baja, inferior a 10 mg/l.
- Levadura con actividad cinamato descarboxilasa POF+.

##### ■ Produce aromas a frutas frescas.

##### ■ Aporta volumen en boca.

##### ■ Resiste elevadas temperaturas de fermentación.

#### Dosis de empleo

Collection Cépage Syrah® contiene 10 mil millones de células secas activas por gramo.

Dosis recomendada: 20 g/hl.

#### Envasado

Collection Cépage Syrah® viene ensavada al vacío en paquetes de 500 g.

El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

**DSM Food Specialties**

P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands

TRN 27235314

www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. **DSM**

# Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

## Protocolo de rehidratación



Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

## Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



## Gestión de la fermentación



Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR