

Weinhefen
Levaduras

Levures

Wine yeast
Lieviti

Davistart®

Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae

Cepa starter para las vinificaciones en blanco y en tinto.

Origen

Cepa (n°522-Montrachet) seleccionada por la Universidad de Davis-California.

Aplicación

Vinos tintos :

DAVISTART permite la obtención de vinos estructurados, aromáticos y expresivos.

Vinos blancos y rosados :

DAVISTART asegura una fermentación regular y permite la obtención de vinos finos, netos y típicos.

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de latencia reducida e inicio rápido en fermentación.
- Cinética regular.

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,8 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 15 a 30 °C.
Una regulación térmica es sin embargo aconsejable para una eficacia óptima y para evitar las fermentaciones demasiado tumultuosas.
- Resistencia al alcohol: 13 %.
- Resistencia al SO₂ libre: 50 mg/l.
- Producción de espuma media.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media, 4 a 5 g/l.
- Producción de acidez volátil baja, generalmente inferior a 0,15g/l.
- Producción de acetaldehído baja, inferior a 20 mg /l.
- Producción de H₂S baja.
- Producción de SO₂ baja, inferior a 10 mg/l.

■ Fenotipo: neutro con factor killer.

■ Cepa de carácter neutro que respeta la tipicidad de los mostos y los aromas naturales primarios.

■ Asegura un inicio acelerado de la fermentación hasta el completo consumo de los azúcares.

Dosis de empleo

DAVISTART contiene 25 mil millones de células secas activas por gramo. Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado

DAVISTART está envasada 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.



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 20 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.

La utilización constituye una adaptación de las condiciones particulares de cada usuario, en las que asume todos los riesgos.

SU DISTRIBUIDOR