



Levaduras Secas Activas

Ciertas levaduras de vinificación, hongos unicelulares de la clase de los ascomicetos, se encuentran presentes de forma natural en la piel de los granos de uva. Sin embargo las prácticas de cultivo, de cosecha, de higiene o tecnológicas pueden afectar la vitalidad y el potencial de fermentación de esta flora indígena. Se vuelve así difícil, incluso aleatorio, garantizar la fermentación alcohólica y obtener vinos de calidad.

Además ¿qué vinicultor no desea hoy presentar, en el mercado, productos que expresen la cepa, la región y la crianza?

La siembra de mostos con levaduras secas activas, seleccionadas por sus especificidades de fermentación, se torna un paso fundamental, con el objeto de optimizar el resultado de la vendimia.

DSM Food Specialties, líder mundial de la producción de ingredientes agroalimentarios, desarrolló junto con Institutos de Investigación de reconocimiento internacional, cepas de levaduras enológicas con un rendimiento excepcional. Estas cepas, producidas según las normas de calidad más estrictas (ISO 9002), procuran un máximo confort de utilización para el perfecto dominio de la vinificación.

G A M A Collection CÉPAGE

Levures

Toda la expresión de la variedad.

Cabernet, Merlot, Sauvignon y Chardonnay gozan desde hace tiempo de una gran reputación a nivel mundial. Otras variedades como Syrah y Pinot Noir están conociendo un entusiasmo creciente (ganando en popularidad).

Para permitir al enólogo expresar la máxima tipicidad de estas variedades, DSM Food Specialties e institutos de investigación de notoriedad internacional emprendieron hace varios años un ambicioso programa de desarrollo de nuevas cepas de levaduras enológicas.

Numerosos paneles de catadores han permitido la selección de las mejores cepas al distinguir en cada caso características específicamente buscadas: pimienta, notas frutales rojas y exóticas, acacia, retama o sílex, estructura y redondez en boca, suavidad de los taninos, matices de colores. Desde entonces, la gama Collection Cépage® ha demostrado ampliamente sus cualidades fermentativas y su capacidad para expresar fielmente la variedad.

Estas especificidades no cesan de ser confirmadas en todo el mundo a través de catas efectuadas regularmente.

Al disponer de uno de los potenciales de fermentación más grandes a nivel mundial, DSM utiliza procesos certificados (ISO 9002) que aseguran que la producción de levaduras secas activas mantienen de manera optimizada la calidad, viabilidad y características de origen tras la rehidratación.

Lieviti

Wine yeast

LA PASIÓN POR LA VARIEDAD

ESTRUCTURA Y EQUILIBRIO

Esta cepa altamente resistente al alcohol, permite obtener con total seguridad unos vinos Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc estructurados con aromas netos de grosellas, chocolate y tabaco.

La sólida estructura tánica y la baja acidez volátil permiten la crianza en madera y el envejecimiento.

sus notas



Cabernet

AFRUTADO Y EQUILIBRIO



Pinot

Esta cepa es idealmente apropiada para la vinificación de la variedad Pinot Noir.

Los vinos obtenidos son redondos, presentan unos taninos bien integrados y unas notas típicas de frutos rojos. Su capacidad de respuesta a baja temperatura permite su utilización durante la maceración en frío.

sus notas

VOLUMEN Y AROMAS

Esta levadura es particularmente adecuada para la vinificación en barrica y para la crianza sobre lías (bâtonnage). Permite la elaboración de vinos redondos y la expresión de los aromas típicos, en particular de cítricos (limón, pomelo) y de frutas tropicales.

sus notas



Chardonnay

TIPICIDAD Y FINEZA



Sauvignon

Esta cepa expresa la tipicidad de la variedad. Libera los toiles varietales participando característicos del en el perfil aromático del Sauvignon (boj, bayas de grosella, pomelo) y produce algunos ésteres fermentativos (frutas tropicales). Esta cepa aumenta la redondez de los vinos y contribuye a la obtención de un equilibrio ideal.

sus notas

VOLUMEN Y AROMA

Esta cepa ha sido especialmente elegida concretamente para una óptima vinificación de la variedad Merlot. Permite obtener unos vinos redondos y expresivos con unos taninos suaves y con unas notas aromáticas complejas (cereza, frambuesa, mora, ciruela y especias).

sus notas



Merlot

VOLUMEN Y AFRUTADO



Syrah

Esta levadura ha sido seleccionada por su capacidad para producir vinos Syrah redondos y amplios con unas notas típicas de frutos rojos y de especias. La excelente resistencia al alcohol y a las temperaturas elevadas permite obtener vinificaciones completamente seguras.

sus notas

La disponibilidad de ciertas cepas puede variar según el país de distribución.

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