



# ALG-111

## Levadura de Vinificación. Para vinos finos de guarda y crianza.

### ORIGEN

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae* (UP30Y5),  
seleccionada y aislada en Bourgonia, Francia.

### APLICACION

- **ALG-111**, ha sido seleccionada por su calidad fermentativa y por su contribución al desarrollo aromático y gustativo de vinos finos tintos, destinados a guarda y crianza, ya sea en barricas de roble, encina o en botella.
- **ALG-111**, se adapta fácilmente a temperaturas inicialmente altas de fermentación (sobre 30°C), favorables para mejorar la extracción de antocianos y luego al descenso de la temperatura para continuar la vinificación, sin producir alteración en su actividad fermentativa.

Se recomienda la utilización de **ALG-111**, en un rango de 15 a 20 g/hL de mosto.  
Para su óptima utilización, seguir los pasos recomendados en el protocolo de rehidratación.

### CARACTERICAS ENOLOGICAS

<b>Conversión azúcar/alcohol:</b>	16,5 g/L de azúcar genera 1° GL de alcohol.
<b>Resistencia:</b>	Fermenta hasta 15° GL de alcohol.
<b>Producción de acidez volátil:</b>	Máximo 0,15 g/L (expresado en ácido sulfúrico).
<b>Fermentación:</b>	Vigorosa al inicio y moderada al final.
<b>Producción de espuma:</b>	Baja.
<b>Resistencia al sulfitado:</b>	Hasta 100 ppm (10 g/hL).
<b>Propiedades:</b>	No genera SO <sub>2</sub> Bajo contenido de acetaldehído y ácido pirúvico. Resiste temperaturas altas al inicio.

### ALMACENAMIENTO Y ENVASE

**ALG 111** debe conservarse en su embalaje original cerrado, en lugar fresco (5 – 15°C) y seco.

**ALG 111** está envasado al vacío en paquetes de 500 g.

Nuestra responsabilidad está específicamente limitada a proveer productos conformes a la descripción del embalaje.  
Cada aplicación debe adaptarse a las condiciones del momento y el utilizador acepta la entera responsabilidad para asegurarse de ello.

#### DSM Food Specialties Oenology

Wine Division Plant:  
Campos 423, of 403, Rancagua.  
Fono: (56 72) 220742. 246386. 246370. Fax: (56 72) 220743  
Móvil Ventas: 09 8895968 Móvil Soporte Técnica: 09 8897061  
[www.dsm-oenology.com](http://www.dsm-oenology.com)