



Solamente
disponible en
Sudamérica!

ALG-804

Levadura enológica.

Para segunda fermentación y vinos bases de espumosos.

Para fermentación de vinos blancos, rosados y tintos.

Para reactivar fermentaciones detenidas.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae (bayanus) (8130).

ALG-804, es el resultado de un trabajo de selección en Champagne, a fin de resolver los problemas específicos en la elaboración de vinos bases y segunda fermentación.

APLICACION

- **ALG-804**, es recomendada para cava o espumosos obtenidos por el método Champenoise o Charmat.
- **ALG-804**, está orientado también, a la elaboración de vinos tintos de guarda y para la elaboración de vinos finos blancos de gran estructura, (vinificación del Chardonnay en barricas...)
- **ALG-804**, es recomendada para reiniciar fermentaciones detenidas o en vinificaciones en que se espera un alto grado de alcohol probable.
- **ALG-804**, es recomendada para Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling.
- **ALG-804**, se adapta a distintas temperaturas y en especial a las extremas altas.

Se recomienda la utilización de **ALG-804** en los siguientes rangos de dosis:

- Segunda fermentación para espumosos: 18 a 20 g/hL de vino base.
- Vinificación de tintos o blancos: 15 a 20 g/hL de mosto.
- Fermentaciones detenidas: 20 a 25 g/hL de mosto.

Para su óptima utilización, seguir los pasos recomendados en el protocolo de rehidratación.

CARACTERICAS

Conversión azúcar/alcohol:	16 g/L de azúcar genera 1° GL de alcohol.
Resistencia:	Fermenta hasta 15° GL de alcohol (20°C).
Producción de acidez volátil:	Máximo 0.1 g/L (expresado en ácido sulfúrico).
Fermentación:	Alta actividad inicial y moderada al final.
Producción de espuma:	Baja.
Resistencia al sulfitado:	Hasta 100 ppm (10 g/hL).
Propiedades:	No genera SO ₂ Bajo contenido de acetaldehído y ácido pirúvico. Resiste altas temperaturas. Excelente capacidad floculante. Posee factor Killer K2

ALMACENAMIENTO Y ENVASE

ALG-804 debe conservarse en su embalaje original cerrado y a una temperatura inferior a 10°C.

ALG-804 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