

Solamente
disponible en
Sudamérica!

ALG-90

Levadura de Vinificación.
Para vinos jóvenes y frutuosos.
Favorece la fermentación maloláctica (FML).

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae (Epernay 2)
seleccionada por el Instituto Geisenheim de Alemania.

APLICACION

- **ALG-90**, contribuye al desarrollo armonioso de la calidad organoléptica de los vinos jóvenes o primores sin producir desviaciones aromáticas.
- **ALG-90**, posee una alta actividad proteolítica que permite formar aminoácidos asimilables hasta el fin de la fermentación. En vinificación en tinto es importante esta concentración de aminoácidos para inducir el inicio de la fermentación maloláctica (FML).
- **ALG-90**, se adapta a temperaturas medianas entre 15 a 27°C.

Se recomienda la utilización de **ALG-90**, 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

Conversión azúcar/alcohol:	16 g/L de azúcar genera 1° GL de alcohol.
Resistencia:	Fermenta hasta 13° GL de alcohol (20°C).
Producción de acidez volátil:	Mínima.
Fermentación:	Actividad moderada incluso a altas temperaturas.
Producción de espuma:	Baja.
No genera SO₂:	Bajo contenido de acetaldehído y ácido pirúvico.
Resistencia al sulfitado:	Hasta 100 ppm (10 g/hL).
Propiedades:	Alta actividad proteolítica. Activador de fermentación maloláctica (FML). Resistencia a toxinas Killer K1 y K2.

ALMACENAMIENTO Y ENVASE

ALG-90 debe conservarse en su embalaje original cerrado, en lugar fresco (5 – 15°C) y seco.

ALG-90 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