



Solamente
disponible en
Sudamérica!

Equinox[®] 509

Levadura enológica.

Estabiliza los aromas de vinos blancos varietales.

ORIGEN

Saccharomyces cerevisiae ALG-509.

Equinox[®] 509, es el resultado del primer trabajo a nivel mundial orientado a la formación de macromoléculas estabilizadoras de los aromas de los vinos.

Equinox[®] 509, es una nueva tecnología que se orienta principalmente a la producción de levaduras enológicas con una alta generación de macromoléculas y complejos enzimáticos con el objetivo de lograr una mayor eficiencia en la concentración de estos bioelementos durante la fermentación alcohólica.

APLICACION

- Recomendada para estabilización de los aromas varietales.
- Utilizada en la fermentación alcohólica de Sauvignon Blanc, produce un vino de gran estructura y expresión aromática.
- También recomendada para vinificaciones de Chardonnay, particularmente para aquellos vinos donde se busca el desarrollo de la fermentación maloláctica (FML).
- Desarrollada para vinificaciones en blanco a bajas temperaturas (15- 17°C).
- Desarrolla su gran potencial tanto en fermentación en cubas como en barricas.
- Se recomienda para ser utilizada en siembras directas en las dosis indicadas.

Se recomienda la utilización de **Equinox[®] 509** 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:	16,7 g/L de azúcar genera 1° GL de alcohol.
Resistencia:	Fermenta hasta 14° GL de alcohol (20°C).
Producción de acidez volátil:	Mínima.
Fermentación:	Vigorosa al inicio 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. Posee una alta actividad proteolítica. Genera manoproteínas. Favorece la fermentación maloláctica (FML)

ALMACENAMIENTO Y ENVASE

Equinox[®] 509 debe conservarse en su embalaje original cerrado en lugar fresco (5 – 15°C) y seco.

Equinox[®] 509 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