

Weinhefen
Levaduras

Levures

Lieviti
Wine yeast

Equinox® B1

Levadura enológica

Saccharomyces cerevisiae

Para la producción de vinos blancos y rosados equilibrados.

Origen

Cepa (n°B1) seleccionada por el CIVAM de la región de Córcega y I.T.V. France.

Aplicación

EQUINOX® B1 es una levadura perfectamente adaptada a la vinificación de los vinos donde se busque vivacidad, frescura y respeto de los aromas varietales. EQUINOX® B1 está particularmente recomendada para la vinificación de mostos poco ácidos.

Propiedades enológicas

■ Cinética de fermentación

- Fase de latencia corta, cinética rápida y regular.

■ Rendimiento azúcar/alcohol

- 16,3 g de azúcar por un 1 % de alcohol.

■ Características tecnológicas

- Intervalo óptimo de temperatura: 17 a 25°C.
- Poder alcoholígeno: 13.2 %.
- Baja producción de espuma.

■ Características del metabolismo

- Producción de glicerol media a fuerte, 6 a 8 g/l.
- Producción de acidez volátil muy baja, generalmente inferior a 0,1g/l.
- Producción de acetaldehído baja, inferior a 15 mg/l.
- Producción de H₂S baja.
- Producción de SO₂ baja, inferior a 10 mg/l.

■ Fenotipo: neutro con factor killer.

■ Preserva la acidez de los mostos gracias a la liberación de coloides protectores que previenen parcialmente las cristalizaciones tartáricas y permite limitar las correcciones de ácido tártrico. (resultados de la investigaciones científicas de DSM Oenology).

■ Favorece el arranque de la fermentación maloláctica.

■ Producción media de ésteres aromáticos y elevada de aromas florales.

■ Consejo particular: el resultado obtenido será óptimo sobre mostos parcialmente clarificados cuya turbidez sea de aproximadamente 100 NTU.

Dosis de empleo

EQUINOX® B1 contiene 25 mil millones de células secas activas por gramo. Dosis recomendada: 20 g/hl.

Envasado

EQUINOX® B1 viene envasada al vacío en paquetes de 500 g. El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15°C) y seco.



Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Protocolo de rehidratación



Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38°C. Evitar las aguas cloradas.



Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5% las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.



Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.



Dejar hinchar el fermento durante 20 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.

Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).

La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar. Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.



Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

La utilización constituye una adaptación de las condiciones particulares de cada usuario, en las que asume todos los riesgos.

SU DISTRIBUIDOR