

LEVADURA AMAZONIA cód. 10081

SEGURIDAD, TIPICIDAD

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. Bayanus.
- Poder alcohológeno: puede fermentar los mostos ricos en azúcar (16 – 17% de alcohol probable).
- Cinética fermentativa: arranque progresivo de la fermentación, fase fermentativa regular y completa.
- Rango óptimo de temperatura: entre 15 y 30 °C.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1% de etanol.
- Producción de SO₂: muy débil.
- Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja.
- Producción de acidez volátil: baja, generalmente 0,15 g H₂SO₄/l.

CAMPO DE APLICACIÓN

LEVADURA AMAZONIA mantiene la tipicidad de nuestras uvas, el terroir de nuestra zona. Permite la total expresión de nuestros vinos de forma segura. Esta levadura se comporta con una cinética fermentativa óptima incluso en condiciones desfavorables de alto grado alcohólico.

Idónea para blancos, rosados y tintos, se obtienen vinos muy complejos en nariz, ya que permite trabajar en un amplio rango de temperaturas, preservando así los aromas propios de las uvas.

DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda utilizar 20 g/hl.

Las acciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales.

Facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte, en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control.

Las informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad [%]	<8
As [mg/kg]	<3
Cd[mg/kg]	<1
Pb [mg/kg]	<2
Hg [mg/kg]	<1
Levaduras viables [CFU/g]	≥1010
Levaduras de especies diferentes a las indicadas en la etiqueta [CFU/g]	<105
Coliformes [CFU/g]	<102
Staphylococcus aureus:	Ausencia
E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Bacterias lácticas [CFU/g]	<105
Bacterias acéticas [CFU/g]	<104
Moho [CFU/g]	<103

PRESENTACIÓN

Envases de 10 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores. Mantener a una temperatura de 3 a 8 °C en caso de conservación por más de 3 meses. Embalaje abierto: utilizar rápidamente.