

### LEVADURA FRUTOPIA cód. 10015

#### COMPLEJIDAD AROMÁTICA. FLORES Y FRUTAS.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Factor killer.
- Poder alcohológeno: puede fermentar los mostos ricos en azúcar (hasta 17% de alcohol probable). Cinética fermentativa: arranque progresivo de la fermentación, fase fermentativa regular y completa. Rango óptimo de temperatura: entre 12 - 25 °C.

#### CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1% de etanol. Producción de SO<sub>2</sub>: muy débil. Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja. Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades nutricionales baja.
- Esta levadura se comporta con una cinética fermentativa óptima.

#### CAMPO DE APLICACIÓN

LEVADURA FRUTOPIA está orientada a vinificaciones tanto de vino blanco y rosado donde queramos resaltar el carácter aromático. Interesante destacar la producción de esteres fermentativos de tipo amílico, aromas a frutas y a notas florales. Idónea en la vinificación de vinos blancos y rosados de alta gama de variedades neutras. Para favorecer y ampliar el desarrollo de aromas aconsejamos la nutrición orgánica que podemos encontrar en Fermicomplex Organic, 100% aminoácidos seleccionados.

#### DOSIS DE EMPLEO

Se recomienda utilizar 20 g/hl.

#### 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 500 gr. y 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.

*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.*