

NOTAS TROPICALES Y CITRICAS EN TUS VINOS BLANCOS.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae* Bayanus
- Factor killer.
- Poder alcohológeno hasta 17% de alcohol probable.
- Cinética 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 SO₂: muy débil. Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja. Producción de acidez volátil: baja.
- Necesidades nutricionales baja.

CAMPO DE APLICACIÓN

LEVADURA PHYSALYS está orientada a vinificaciones de vino blanco por su elegante carácter e intensa expresión en notas tropicales y cítricas de gran complejidad.

Con LEVADURA PHYSALYS conseguimos mejorar la intensidad y persistencia aromática hasta en variedades neutras.

Recomendada en variedades blancas con destino al embotellado de calidad.

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.

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.