

TINTOS DE ALTA GAMA**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Tolerancia al alcohol: hasta 17% vol.
- Amplio abanico de temperaturas: 12-30 °C.
- Baja necesidades de nitrógeno.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g de azúcar por litro 1% de alcohol.
- Sin producción de SO₂ ni de H₂S.
- Producción de acidez volátil: baja, de 0,2 a 0,25 g H₂SO₄/l.
- Sedimentación rápida para formar lías compactas.

CAMPO DE APLICACIÓN

LEVADURA PURPURA está indicada para la elaboración de vinos tintos de alta gama. Refuerza los aromas varietales de los vinos y los amplía desarrollando aromas afrutados de ésteres de fermentación.

LEVADURA PURPURA presenta una buena cesión de polisacáridos, aumentando el volumen de los vinos, colabora con la redondez y aterciopelado de los taninos. La alta presencia de estos polisacáridos ayuda a preservar el potencial polifenólico, obteniendo vinos con más color, siendo éste a su vez más estable en el tiempo.

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.