

QUALISFERM FRUTOPIA cód. 10016

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Composición: Levadura seca activada y emulsionante E-491
Especie: *Saccharomyces cerevisiae* >10¹⁰ UFC/g
Tolerancia al alcohol: hasta 16 % vol.
Amplio abanico de temperaturas: 12 - 30 °C.
Velocidad de fermentación: media

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Necesidades de nitrógeno baja.
No presenta producción de etanal
Muy resistente al SO₂
Muy baja producción de SO₂ ni de H₂S.
Producción de acidez volátil: < 0,1 g/l.

CAMPO DE APLICACIÓN

Levadura seleccionada para elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Produce vinos elegantes con aromas intensos. Para los vinos rosados presentan aromas que se desarrollan en la fermentación a baja temperatura. Para el tinto se desarrollan notas de frutos rojos con una gran redondez.

BIO (EU)	NOP (USDA)	VEGANO
Autorizado	Autorizado	Si

- Reglamento ecológico R(UE) 2018/848
- 2024 NOP Program Handbook

PRESENTACIÓN Y ASPECTO

Formato disponible en envases de 10 Kg.
Envasado al vacío con aluminio polilaminar y en caja de cartón.
Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

DOSIS

Vinificación	20 g/Hl
Paradas de fermentación	30 – 50 g/Hl

MODO DE EMPLEO

Rehidratación:

- 1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35°-40°C (10 litros de agua por 1 kg de levadura).
 - 2.- Esperar 10 minutos.
 - 3.- Agitar la mezcla.
 - 4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10°C entre el medio rehidratado y el mosto.
- La levadura no deberá estar rehidratándose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
La máxima viabilidad de la levadura se garantiza respetando el tiempo, temperatura y modo de empleo descrito en la hidratación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, lejos de calor, en lugar seco y sin olores. Embalaje abierto o rotura del vacío: utilizar rápidamente.

RGSEAA: 31.003204/AB Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y Reglamento Europeo 068/2022. // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

