

SELECTYS LA RAFFINEE

Levadura para la elaboración de vinos tintos complejos y afrutados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA RAFFINEE es una levadura natural *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada por Sofralab por su capacidad para dar vinos tintos afrutados y complejos, con o sin crianza.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor Killer: sensible
- Intervalo óptimo de temperaturas de fermentación: 15 a 28 °C
- Cinética de fermentación: media
- Resistencia al alcohol: hasta 16 % Vol.
- Producción de acidez volátil: baja
- Necesidades de nitrógeno: altas
- Producción de SO₂: media

Características organolépticas:

Gracias a sus enzimas, **SELECTYS LA RAFFINEE** desarrolla aromas afrutados y complejos, como resultado de la producción de ésteres fermentativos y de aromas varietales. Por otro lado, disminuye las notas vegetales (tipo pimienta verde) ligados a la presencia de metoxipirazinas.

SELECTYS LA RAFFINEE está especialmente recomendado para variedades de uva de tipo Merlot, Cabernet, etc... y para uvas con una maduración baja.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos afrutados y complejos, con o sin crianza, elaborados con uvas internacionales de calidad.
- Revaloriza especialmente las variedades tintas ricas en metoxipirazinas, y las uvas con un grado de maduración bajo.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporción equivalente y a una temperatura entre 35 y 40 °C.

Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar cuidadosamente la preparación. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, incorporarlo directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco en su embalaje original.

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.