

# SELECTYS L'ELEGANTE

---

**Levadura para la elaboración de vinos blancos.  
Revaloriza la expresión de los grandes terroirs**

## CARACTERÍSTICAS

---

**SELECTYS L'ELEGANTE** es una levadura natural, seleccionada por Sofralab en colaboración con los laboratorios Burgundia OEnologie en la región de Borgoña, en los viñedos de la Côte de Beaune. **SELECTYS L'ELEGANTE** está recomendada para la elaboración de vinos blancos de calidad, proporcionando fineza aromática y gustativa, y que presentan un gran potencial de longevidad.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

---

### Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Cinética fermentativa: buena implantación, cinética media.
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 12 a 24 °C
- Resistencia al alcohol: hasta 14 % Vol
- Producción de acidez volátil: media
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Producción de H<sub>2</sub>S: pequeña

### Propiedades organolépticas:

- Revaloriza la expresión de los grandes *terroirs* de vinos blancos.
- Desarrolla una expresión aromática fina y compleja, que une notas afrutadas (fruta de pulpa amarilla, cítricos), florales (flores blancas, miel ) y minerales (silex).
- Proporciona un gran equilibrio en boca, uniendo elegantemente frescura, volumen y persistencia.

## APLICACIONES

---

- Elaboración de vinos blancos de expresión de *terroir*, que presentan un potencial de longevidad.
- Vinos blancos elaborados con las variedades Chardonnay, Melón de Borgoña, Marsanne, Roussanne, Sauvignon blanc, Sémillon, Viognier, etc.
- Vinificación en depósitos o en barricas. Crianza en depósitos o en barricas.

## 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.*