

GBiot EL011-S

Saccharomyces cerevisiae (cerevisiae)

FT:GBiot EL011-S/REV 00

Origen

Levadura autóctona de Rioja Alavesa, perteneciente a la especie *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por Guserbiot S.L.U, a partir de muestras de uva Tempranillo.

Aplicaciones

Levadura apropiada para la elaboración de vino tinto.

Realza los sabores y aromas varietales, y favorece la expresión de notas florales y frutales.

Completa el consumo de azúcares durante la fermentación alcohólica.

Propiedades enológicas

- Características fermentativas:

- Cinética rápida y regular, con fase de latencia corta.
- Gran capacidad fermentativa en amplio rango de temperaturas (14-35°C).

- **Rendimiento azúcar/etanol:** 16,8 gramos de azúcar por grado alcohólico producido.

- Características tecnológicas:

- Alta resistencia al etanol (16%).
- Alta resistencia al SO₂ (100 mg/L).
- Buena capacidad floculante.

- Características metabólicas:

- Elevada producción de glicerol: 8g/L.
- Baja producción de SH₂.
- Baja producción de acidez volátil.
- Gran capacidad de consumo de fructosa.
- Bajo requerimiento de nitrógeno.

- **Fenotipo Killer:** neutro

- Buena capacidad de implantación

Presentación y conservación

Levadura en formato seco activo, en paquetes envasados al vacío de 500g.

Se recomienda su conservación a una temperatura no superior a los 20°C, en un ambiente fresco y seco.

Una vez abierto el paquete se recomienda su conservación a una temperatura inferior a 10°C.

Dosificación y Modo de empleo

- **Dosis recomendada:** 20 g/hL de mosto.

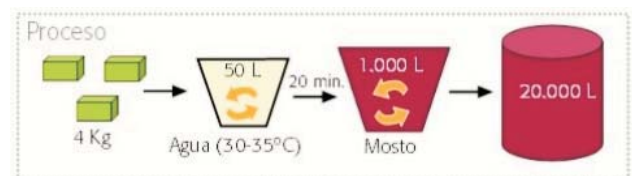
- **Modo de empleo:**

Rehidratar previamente en agua tibia (30-35°) en un volumen del orden de 10 veces el peso de la dosis recomendada.

Dejar reposar 20 minutos y posteriormente añadir esta mezcla a un volumen de mosto (100-1000 litros) para homogenizar.

Evitar que la diferencia de temperatura entre el inóculo de levadura y el mosto exceda los 10°C.

Verter la disolución en el tanque de fermentación y hacer un remontado para favorecer la correcta distribución de la levadura.



Información adicional

- El producto contiene 10 billones de células de levadura por gramo.

- Producto conforme al Codex Enológico Internacional.

- No contiene organismos modificados genéticamente

- Producto patentado.

La información contenida en esta ficha sirve de guía para el usuario y está basada en resultados ciertos y comprobados. La impresión, incluso parcial, se autoriza sólo con indicación de la fuente.