



# AMH

ASSMANSHAUSEN  
*Saccharomyces Cerevisiae*

## APLICACIONES

Seleccionada por el Instituto Geisenheim, Alemania. AMH (Assmanshausen) es muy conocida por su alta calidad de producción para Pinot Noir. Una cepa de color amigable debido a la baja concentración de las enzimas asociadas con la pérdida de color y su lenta cinética fermentativa. Buen realce estructural, contribuyendo notas especiadas, sabores y aromas frutales en el Pinot Noir y Zinfandel. Notar, que esta levadura seca activa parece y se muestra diferente que otras cepas. Típicamente, no se disuelve completamente en el agua de rehidratación con una no pérdida subsecuente de actividad para la fermentación. La fase de latencia puede ser acortada sembrando la levadura rehidratada en el 10% del total de la uva molida 8 horas antes de ser llenada la cuba.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Tolerancia alcohol: arriba del 15%.
- La fase de latencia seguida por una cinética fermentativa lenta a moderada facilita la buena extracción de color.
- Rango de temperatura de fermentación recomendada: 20 a 30°C
- Requerimientos nutricionales y tolerancia pH normal.
- Produce bajas concentraciones de las enzimas asociadas con la pérdida del color en fermentaciones de vinos tintos.
- Buena compatibilidad con la bacteria maloláctica.
- Baja tendencia a producir H<sub>2</sub>S, acidez volátil y SO<sub>2</sub> durante la fermentación.
- Buena sedimentación al final de la fermentación.
- Baja formación de espuma.
- Sensible al factor killer.

## DOSIS

**Elaboración en tintos:** 25 a 40 g/hl

Nota: el rango de dosis se basa en el contenido de azúcar en el mosto y el estado sanitario de las uvas y de la bodega.

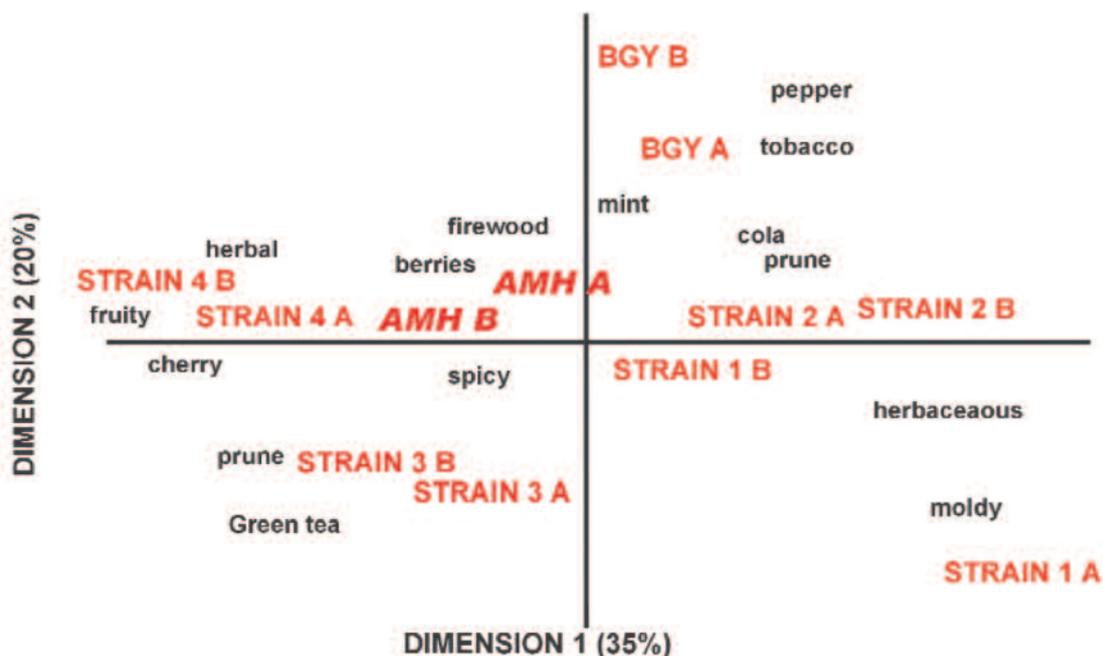
ENOFERM<sup>®</sup>



# AMH

ASSMANSHAUSEN  
*Saccharomyces Cerevisiae*

**ENOFERM<sup>®</sup>**



## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

Rehidratar la levadura 5 veces su peso en agua a 40°C. Usando Goferm, preparar la suspensión de Goferm en 10 veces su peso en agua, a 42°C, antes de adicionar la levadura seleccionada. Dejar reposar 10 minutos. Agitar el medio y dejar reposar otros 10 minutos. La levadura no puede ser rehidratada en agua por un tiempo superior a 30 minutos en ausencia de azúcares. Luego incorporar la levadura directamente al depósito (tener en cuenta que la diferencia entre la levadura rehidratada y la del mosto a fermentar no sea mayor de 10°C. De lo contrario, aclimatar previamente la levadura incorporando de a poco mosto

