



# M2

*Saccharomyces Cerevisiae*

---

## APLICACIONES

Seleccionada por el Departamento de Tecnología Alimentaria, Universidad Massey, Palmerston North, Nueva Zelanda, Cultivo N° M182

Una levadura general propuesta para la producción de vinos blancos y tintos.

En tintos y blancos es distinguida por su expresión de notas cítricas y florales. Además es valorizada por incrementar el volumen en boca de los vinos.

Elaboración de vinos blancos jóvenes en general, tanto de uvas neutras como aromáticas.

Fermentaciones de vinos blancos varietales en barricas.

Vinos rosados con volumen en boca.

Afinidad varietal: en blancas; el Chardonnay, Sauvignon, Viogner; y en tintas Malbec, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*
- Presencia del factor killer
- Rango de tolerancia de temperatura 13-38°C
- Requerimiento para la adición de nitrógeno al mosto depende de la composición del jugo y de la temperatura de fermentación. Una mayor temperatura de fermentación puede incrementar el rango de crecimiento de la levadura y el medio requiriendo mayor disponibilidad de nitrógeno.
- Baja formación de espuma.
- Levadura forma lías compactas al final de la fermentación.
- Fermentación de alcohol 14-15% (V/V).
- Formación de acidez volátil 0.2-0.5g/l
- Formación de compuestos azufrados
- Producción de aroma neutral a bajo y no domina un carácter varietal.
- Sensación en boca significativa en vinos blancos producidos con cepa de levadura la cual es considerada como una contribución positiva al vino. Esta propiedad no es atribuida al glicerol.
- Rango de fermentación medio requiriendo algo de control de la temperatura para la producción de vinos blancos, pero en las fermentaciones de tintos, en algunos casos, puede ser afectada sin un control de la temperatura.

**ENOFERM<sup>®</sup>**



# M2

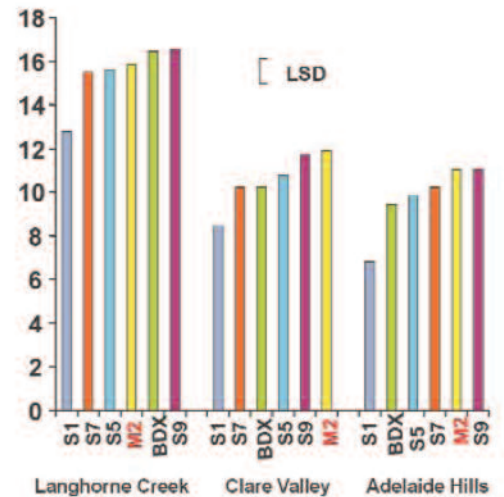
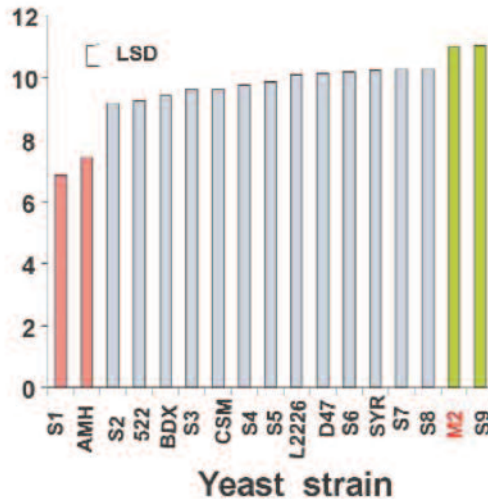
*Saccharomyces Cerevisiae*

**ENOFERM<sup>®</sup>**

## DOSIS

Dosis: 25-30 gr/hl

## EFECTO COLOR SOBRE EL SYRAH



## 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.



Para mayor información: [www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)