



**VIOLAB**  
DERIVADOS VINICOS S.A.



**DERVINS A**  
DERIVADOS VINICOS S.A.



## LEVADURAS

Saccharomyces bayanus  
VIOLAB



### • INGREDIENTES

Levadura (Saccharomyces bayanus), agente emulsionante (monoesterato de sorbitán)

**Bayanus asegura una fermentación limpia y completa, su neutralidad aromática favorece la tipicidad del terroir y la variedad. Debido a sus grandes aptitudes fermentativas es recomendable para todos los procesos de vinificación e inclusive para reactivación de fermentaciones.**

### • CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

#### Características fermentativas:

- Cepa con fenotipo Killer, que le confiere una muy buena implantación y rápido arranque de la fermentación.
- Fermentación regular y completa de los azúcares.
- Temperatura de fermentación: 10 a 40 °C.
- Tolerancia al alcohol: 16% vol./vol.
- Bajos requerimientos de nitrógeno.
- Fase de latencia corta.
- Rápida cinética fermentativa.

#### Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,5 g/l por grado alcohólico (vol./vol.).
- Baja producción de acetaldehído (< 30 mg/l) y SO<sub>2</sub>.
- Baja producción de espuma.
- Baja necesidad de NFA.

### • APLICACIONES SUGERIDAS

BAYANUS es conveniente para todo tipo de aplicación, aún en condiciones difíciles de elaboración.

#### Vinificación de tintos:

Debido a sus características fermentativas, BAYANUS DVSA permite obtener vinos tintos de prestigio, finos, limpios, con características del terroir (Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah, Carménère, Barbera, Sangiovese).

#### Vinificación de blancos:

Ideal para las fermentaciones con control de temperatura (en Chardonnay, Semillón, Torrontes, Malvasia, Pedro Giménez).



GESTION  
DE LA CALIDAD

PI-9000-080



GESTION  
AMBIENTAL

PI-14000-142



@Derivados V



Derivados Vinicos SA



@derivadosvinicossa

Tel: +54 263 / 4462666 / 4462668 / 4462669 - Variante Ruta Provincial 50 s/n - C.P. 5584  
Palmira - Mendoza - Argentina - Email: info@dervinsa.com.ar - Web: www.dervinsa.com.ar



**VINO LAB**  
DERIVADOS VINICOS S.A.



**DERVINS A**  
DERIVADOS VINICOS S.A.

- **FORMA DE EMPLEO**

Colocar en un tanque amplio un volumen de agua equivalente a 10 veces el peso de la levadura a resuspender a una temperatura entre 30° y 35 °C. Esparcir la levadura suavemente sobre el agua, prestando atención en formar una capa fina y homogénea sobre la superficie.

Dejar reposar durante 20 minutos. Mezclar suavemente hasta completar la rehidratación para evitar la presencia de grumos antes de la fase de aclimatación. En forma progresiva y con agitación, agregar mosto del tanque de fermentación al inóculo hasta duplicar su volumen. La temperatura del inóculo irá descendiendo gradualmente, dando lugar a la activación de la levadura. Dejar descansar por 10 minutos. Homogenizar e incorporar el inóculo de levadura en el tanque de fermentación, utilizando un proceso de remontaje con aireación.

- **DOSIFICACIÓN**

Vinos tranquilos, blancos y tintos: 20 a 30 g/hl.

Reinicio de fermentaciones: 30 a 40 g/hl.

- **CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN**

Conservar en lugar fresco y seco.

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg).



GESTIÓN  
DE LA CALIDAD

IR-9000-080



GESTIÓN  
AMBIENTAL

IR-14000-142



@Derivados V



Derivados Vinicos SA



@derivadosvinicossa

Tel: +54 263 / 4462666 / 4462668 / 4462669 - Variante Ruta Provincial 50 s/n - C.P. 5584  
Palmira - Mendoza - Argentina - Email: [info@dervinsa.com.ar](mailto:info@dervinsa.com.ar) - Web: [www.dervinsa.com.ar](http://www.dervinsa.com.ar)