



VINOLAB
DERIVADOS VINICOS S.A.



DERVINS A
DERIVADOS VINICOS S.A.



NUTRIENTES

Corteza de Levadura
VINOLAB



• **CARACTERÍSTICAS**

Los ácidos grasos de la cadena corta (C8, C12) inhiben la actividad de la levadura, la presencia de pesticidas en los mostos dificulta las fermentaciones, mostos con alta concentración de azúcares o muy desfangados, temperaturas elevadas, mostos con afectados por la botritis, etc.; hacen que las fermentaciones sean realmente difíciles.

Por esto, es imprescindible la utilización de cortezas de levaduras que actúan como absorbente de estas toxinas evitando así la ralentización y posible parada de fermentación.

• **UTILIDAD**

Prevención de paradas de fermentación:

De 10 a 30 g/hl (en función del riesgo) en el mosto después de la fermentación de los 50 primeros g/l de azúcar. Realizar la adición en el transcurso de un remontado y por debajo del sombrero en las vinificaciones en tinto.

Paradas de fermentación:

Adicionar de 30 a 40 g/hl al vino escurrido y sulfitados correctamente (2 a 3 g/hl).

Realizar dos remontados para favorecer el contacto de las cortezas de levadura con el vino.

Efectuar la nueva siembra de levaduras 24 horas después del tratamiento.

• **FORMA DE EMPLEO**

Previamente disuelta en agua o vino, se adiciona al vino en remontaje, asegurando su homogeneidad.

• **DOSIFICACIÓN**

Dosis máxima legal 10 g/hl.

• **CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN**

Conservar en lugar fresco y aireado. Una vez abierto el envase consumir rápidamente.

Envases de 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 - Web: www.dervinsa.com.ar