



VINOLAB
DERIVADOS VINICOS S.A.



DERVINS A
DERIVADOS VINICOS S.A.



LEVADURAS

Saccharomyces cerevisiae
VINOLAB



• INGREDIENTES

Levadura (Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante (monoesterato de sorbitán)

Levadura ideal para obtención de vinos afrutados y equilibrados.

• ORIGEN

Cerevisiae ha sido seleccionada en la región del Valle del Loira, en Francia, por su capacidad para resaltar el perfil aromático de vinos blancos en condiciones difíciles de vinificación.

• CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Rápido inicio de fermentación.
- Fermentación constante y regular a partir de los 8°C.
- Requerimiento medio de nitrógeno: Para mostos conteniendo entre 150 y 180 mg/l de nitrógeno asimilable.
- Buena tolerancia al alcohol. 14.5 % vol/vol.

Características metabólicas:

- Rendimiento azúcar alcohol: 16,3 g/l por grado alcohólico (vol. /vol.).
- Baja producción de acidez volátil (inferior a 0,24 g/l).
- Escasa producción de alcoholes superiores.
- Excelente capacidad de autólisis, favoreciendo la fermentación maloláctica.
- Elevada producción de ésteres.

• APLICACIONES SUGERIDAS

Para vinos jóvenes tintos y rosados.

Dado su comportamiento criofílico, CEREVISIAE es extremadamente segura para vinificaciones de blancos, tintos y rosados entre 8-10°C. Es muy recomendable para mostos sometidos a maceraciones pre-fermentativas en frío. CEREVISIAE desarrolla aromas frutales (especialmente ésteres de fermentación) y florales, que hacen de ella una selección ideal para vinos jóvenes de consumo rápido derivados de maceraciones carbónicas o termovinificaciones y rosados. Los vinos obtenidos resultan frescos y ligeros. Gracias a su origen, CEREVISIAE es conveniente en variedades como Pinot Noir, Torrontes, Malvasia, Viognier, Sauvignon Blanc, Chenin así como otros cepajes tintos destinados a producir vinos de rápida rotación (Syrah, Bonarda, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo joven).



GESTION
DE LA CALIDAD

ISO 9000:2008



GESTION
AMBIENTAL

ISO 14000:2004



@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.



DERVINSA
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 re-suspender, a una temperatura de 30 – 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: 20 - 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-0000-080



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