



VINOLAB
DERIVADOS VINICOS S.A.



DERVINS
DERIVADOS VINICOS S.A.



NUTRIENTES

Levadura Seca Inactiva
VINOLAB



• DESCRIPCIÓN

Para preservar el aroma y frescura de los vinos. Levadura inactiva que posee un fuerte poder reductor, gracias a su alto contenido equivalente de glutatión, un tripéptido antioxidante naturalmente presente en la levadura, que previene reacciones de oxidación y evita el envejecimiento organoléptico.

• UTILIDAD

Combina los efectos del glutatión con aquellos propios de la levadura inactiva.

Efecto antioxidante (secuestro de quinonas).

Protección del color frente al pardeamiento.

Protección de moléculas aromáticas, principalmente tioles.

Efecto nutricional: rico en nitrógeno orgánico para lograr seguridad y fermentaciones óptimas (en asociación o no con fosfato diamónico – DAP-).

Mejora organoléptica: aumento de las sensaciones de suavidad y volumen en boca.

• APLICACIONES

Elaboración de vinos blancos y rosados expresivos y armoniosos.

Para vinos blancos y rosados vinificados sin control de temperatura y que presenten riesgo de pérdida de aromas. Para cepajes ricos en tioles volátiles (Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Para vinos rosados y tintos jóvenes, cuya intención es mantener su frescura y aromas frutales.

• FORMA DE EMPLEO

Agregar 20 a 30 g/hl al mosto inmediatamente luego de la clarificación, justo antes de la inoculación de las levaduras, para obtener el beneficio de los elementos soporte. Es importante evitar que la levadura tenga carencia de nitrógeno durante la fermentación alcohólica para aprovechar mejor su poder antioxidante. Cuando utilice LSI, se recomienda realizar la maduración sobre lías/borras con agitación.

• CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

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