

ORIGEN

Levadura autóctona aislada en la Comunidad de La Rioja perteneciente a la especie *Saccharomyces cerevisiae* y seleccionada por Guserbiot, S.L.U., a partir de uvas de la variedad Tempranillo.

APLICACIONES

Apropiada para la elaboración de vinos tintos, tanto por despalillado como por maceración carbónica.

BENEFICIOS

Su uso ofrece ventajas únicas:

- Permite un mejor control de la fermentación.
- Realza las propiedades específicas de cada vino.
- Potencia sus cualidades sensoriales.
- Realza los sabores y aromas varietales.
- Favorece la expresión de notas frutales.
- Equilibrio y calidad del vino con muy buena acidez y volumen en boca.

PROPIEDADES

Características fermentativas:

- Cinética rápida y regular, con fase de latencia corta.
- Gran capacidad fermentativa en amplio rango de temperaturas (14-35°C).
- Completa el consumo de azúcares durante la fermentación alcohólica.
- Rendimiento azúcar/etanol: 16,8gr de azúcar por grado alcohólico producido.

Características tecnológicas:

- Alta resistencia al etanol (16%).
- Alta resistencia al SO₂ (75mg/L).
- Buena capacidad floculante.
- Elevado contenido en manoproteínas de la pared celular

Características metabólicas:

- Elevada producción de glicerol: 11gr/L.
- Baja producción de SH₂.
- Baja producción de acidez volátil.
- Gran capacidad de consumo de fructosa.
- Bajo requerimiento de nitrógeno.

Fenotipo Killer: Neutro

- Buena capacidad de implantación.

El producto contiene 10 mil millones de células de levadura por gramo y no contiene organismos modificados genéticamente.

LEVADURA AUTÓCTONA RIOJA

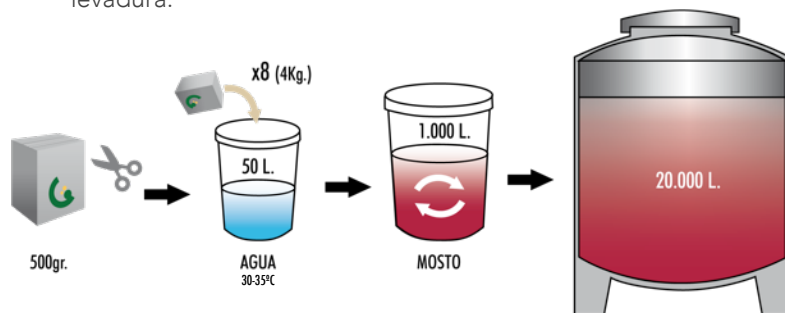
GBiot EL261-S

MODO DE EMPLEO

- Dosis recomendada: 20gr/hL de mosto.

Modo de empleo:

- Rehidratar previamente en agua tibia (30-35°C) en un volumen 10 veces el peso de la dosis recomendada.
- Dejar reposar 20 minutos y posteriormente añadir esta mezcla a un volumen de mosto (100-1.000 litros) para homogeneizar.
- Evitar que la diferencia de temperatura entre el inóculo de levadura y el mosto exceda los 10°C.
- Verter la disolución en el tanque de fermentación y hacer un remontado para favorecer la correcta distribución de la levadura.



* Producto conforme al Codex Enológico Internacional

CONSERVACIÓN

- Levadura en formato seco activo, en paquetes envasados al vacío de 500gr.
- Se recomienda su conservación a una temperatura no superior a los 20°C, en un ambiente fresco y seco.
- Una vez abierto el paquete se recomienda su conservación a una temperatura inferior a 10°C.