

CEREVISIAE C 22

CEREVISIAE C22 es una Levadura Seca Activa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada por su capacidad de predominar rápidamente sobre las levaduras indígenas.
CEREVISIAE C22 es tolerante al SO₂ y termina rápidamente las fermentaciones con una cinética regular y un elevado rendimiento alcohólico.
CEREVISIAE C22 puede ser utilizada en la vinificación en blanco, tinto y rosado.

Características generales y aplicaciones

CEREVISIAE C22 es una levadura idónea para las fermentaciones rápidas y regulares incluso de grandes masas.

Su fase de latencia es breve y esto comporta un arranque rápido de la fermentación, que continúa con una marcha regular si no se superan las condiciones límite de temperatura que es óptima en torno a los 20 °C.

En estas condiciones, se obtienen vinos equilibrados y con un bouquet limpio.

El aporte de activadores nitrogenados favorece la síntesis de los aromas y limita la producción de H₂S.

Para ello es conveniente no fermentar mostos con un elevado contenido de azufre residual procedente de los tratamientos anticriptogámicos.

Características enológicas

Clasificación: *Saccharomyces cerevisiae*

Concentración: 25 mil millones de células/g

Temperatura de fermentación: 15-25 °C

Tolerancia al alcohol: 15% vol.

Producción de espuma: media

Producción de glicerol: 5-8 g/L

Producción de acidez volátil: baja

Producción de acetaldehído: baja

Producción de H₂S: media

Dosis

La dosis sugerida de CEREVISIAE C22 es de 20 g/hL en condiciones normales. En condiciones críticas (ej. paradas de fermentación con elevado grado alcohólico) se recomienda aumentar la dosis hasta duplicarla. **IMPORTANTE:** se recomienda el uso de activadores ricos en factores nutritivos.

Modo de empleo

Preparar en un recipiente limpio 10 litros de una solución azucarada al 5% por cada kg de CEREVISIAE C22 a adicionar. Utilizar agua, si es posible de clorada, a una temperatura de 35-38 °C. Añadir la levadura mezclando delicadamente la solución. Al cabo de 10 minutos volver a mezclar delicadamente y esperar otros 10 minutos para una correcta rehidratación. Durante los siguientes 10 minutos (por tanto sin superar los 30 minutos en total) adicionar las levaduras a la masa a fermentar, verificando que no haya una diferencia de temperatura de más de 5-10 °C entre la biomasa y el producto a fermentar.

Envases

Envases al vacío de 500 g en cajas de 10 kg

Bolsas de 10 kg

Consérvese el producto en el envase original y sellado a una temperatura entre 5 y 15 grados en ambiente seco. Una vez abierto, el envase debe ser cerrado y conservado en frigorífico a + 4 °C. Utilícese preferiblemente antes de 36 meses de la fecha de producción

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.