

Fermentación pura SIHA® Levadura activa 8 (levadura Borgoña)

Saccharomyces Cerevisiae, cepa WF 748

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) es una levadura pura seca de cultivo de gran utilidad en la fermentación de macerados y mostos de vino tinto. Sus especiales ventajas son, además de la conservación del color, un rápido arranque de fermentación y una segura fermentación completa, incluso en condiciones desfavorables. Por ello esta cepa de levadura es idónea para la obtención de vinos tintos de color estable de las variedades de vid Spätburgunder, Schwarzesling, Trollinger, Portuguesa y otras variedades de vino tinto.

Las ventajas específicas de la levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña):

- Especial para la fermentación de macerados y mostos de vino tinto
- Garantiza menores pérdidas de color
- Dilatada selección para vinos tintos con un carácter típico de variedad
- Rápido poder de arranque de fermentación
- Escasa formación de indeseados subproductos de fermentación

Aplicación

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) debe inocularse pronto a los mostos o macerados en las respectivas cubas de fermentación. Los tiempos de reposo prolongados favorecen la multiplicación incontrolada de levaduras silvestres y bacterias indeseadas.

Finalidad	Cantidad de aplicación g/hl en	
	normales	difíciles
	condiciones de fermentación	
Macerados de vino tinto	15 – 25	20 – 30
Mostos de vino tinto	15 – 20	20 – 25

Las cantidades mencionadas son valores orientativos. Deben ajustarse a las condiciones individuales según sea la salud de la cosecha, la temperatura, la presencia de restos de fungicidas, el tamaño de la cuba, etc.

La temperatura óptima de fermentación es de entre 20 y 26 °C, por lo que la temperatura de arranque y de fermentación debe ser al menos de 12 °C. Los mostos/macerados calentados y con levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) no deben moverse hasta que no se refrigeren o enfríen hasta los 20 °C.

Se recomienda añadir la levadura activa 8 (levadura Borgoña) al mosto desleída en un volumen 10 veces superior de mezcla de mosto y agua a 30 – 35 °C esperando 10 minutos y volviendo a mezclar. La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) puede añadirse también directamente al mosto, sin suspensión. El tiempo de arranque de fermentación se prolonga así solo unas pocas horas. La cantidad a emplear debería entonces aumentarse en torno a un 20 %. Con macerados de vino tinto la levadura debería darse, en todo caso, en suspensión y administrarse en porciones durante la maceración.

La agregación de 600 mg de vitamina B1 SIHA a 1.000 l de mosto proporciona aún mejores condiciones de multiplicación, fermentativas y metabólicas. En la fermentación de acabado de vinos tintos de fermentación interrumpida se recomienda añadir otros 10 g/hl de sal de fermentación SIHA (fosfato de diamonio).

Propiedades del producto

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) proporciona vinos tintos cuyo color es especialmente estable y típicos. Gracias a un dilatado trabajo de selección se ha conseguido reducir drásticamente la adsorción del color por parte de la levadura durante la fermentación. Esta propiedad tan positiva de la levadura, la conservación del color en los vinos tintos, se refuerza y asegura continuamente gracias a una renovada selección. Otros objetivos del trabajo de desarrollo fueron una gran actividad y vitalidad de fermentación.

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) demuestra un buen curso de fermentación con un alto grado de fermentación final. Se inhiben las levaduras silvestres y las bacterias indeseadas. La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) no genera indeseados subproductos de fermentación como SO₂, H₂S, acetaldehído, ácido pirúvico (piruvato), ácido α-cetoglutárico, ácido volátil y éster. La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) puede producir hasta un 16 %-vol. de alcohol. En la práctica el rendimiento en alcohol es aprox. del 47 % del azúcar a fermentar.

Seguridad

No se conocen efectos negativos si se usa de manera profesional y conforme a la normativa.

En la hoja de datos de seguridad, la cual puede descargar en cualquier momento en nuestra página web, encontrará más información sobre la seguridad.

Almacenamiento

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) se empaqueta en gas inerte en envoltorios de hoja multicapa de aluminio estancos al aire. El embalaje está al vacío, por lo que resulta fácil comprobar su integridad.

Con su embalaje intacto, la levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) puede almacenarse a entre 4 y 10 °C durante cuatro años. Para periodos más cortos el almacenamiento puede hacerse también a 20 °C.

Los paquetes rasgados deben consumirse inmediatamente.

Formatos de entrega

La levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña) tiene el número de artículo 93.080 y se distribuye en los siguientes embalajes:

100 g	envoltorio de hoja de aluminio
25 x 100 g	envoltorio de hoja de aluminio en cartón.
125 g	envoltorio de hoja de aluminio
12 x 125 g	envoltorio de hoja de aluminio en cartón.
500 g	envoltorio de hoja de aluminio paquete compacto
20 x 500 g	envoltorio de hoja de aluminio paquete compacto en cartón.

Calidad probada

Durante el proceso de elaboración se vigila continuamente la uniforme conservación de la alta calidad de producto de la levadura activa 8 SIHA (levadura Borgoña). Justo antes del embalaje final y durante el mismo tienen lugar estrictos controles.

Ha de cumplirse la legislación nacional vigente.

Norteamérica
44 Apple Street
Tinton Falls, NJ 07724
Libre de impuestos: 800 656-3344
(solo dentro de Norteamérica)
N ° tel. +1 732 212-4700

Europa/África/Oriente Próximo
Auf der Heide 2
53947 Nettersheim, Alemania
N ° tel. +49 2486 809-0

Friedensstraße 41
68804 Altlufsheim, Alemania
N ° tel. +49 6205 2094-0

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim, Alemania
N ° tel. +49 6704 204-0

China
No. 3, Lane 280,
Linhong Road
Changning District, 200335
Shanghai, P.R. China
N ° tel. +86 21 5200-0099

Singapur
4 Loyang Lane #04-01/02
Singapur 508914
N ° tel. +65 6825-1668

Brasil
Rua Clark, 2061 - Macuco
13279-400 - Valinhos, Brasil
Tel: +55 11 3616-8400

Para más información, por favor envíe un correo para filtration@eaton.com o visite nuestro website www.eaton.com/filtration.

© 2016 Eaton. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales y marcas registradas son propiedad de cada respectiva empresa. Toda la información contenida en este folleto y las recomendaciones respecto al uso de los productos descritos en el mismo se basan en pruebas consideradas de confianza. No obstante, es responsabilidad del usuario comprobar la aptitud de estos productos para su propia aplicación. Dado que un uso concreto por terceros queda fuera de nuestra área de influencia, en Eaton no ofreceremos garantías por escrito o tácitas para las consecuencias de tales usos o los resultados derivados de ellos. Eaton no asume responsabilidades de ningún tipo en relación con el uso por terceros de este producto. La información aquí contenida no debe considerarse completa en absoluto, ya que existe otra información que puede ser necesaria o conveniente, si existen circunstancias específicas o extraordinarias o bien debido a leyes vigentes o disposiciones oficiales.

ES
4 B 2.2.8
12-2016



Powering Business Worldwide