

Fermentación pura SIHA CRYAROME™

Levadura fría y aromática, *Saccharomyces Cerevisiae*

La levadura SIHA CRYAROME es una levadura especial con excelentes propiedades de fermentación en frío y alto rendimiento aromático. Tolera temperaturas de hasta al menos 15 °C y fermenta completamente de forma segura incluso a temperaturas inferiores. Es apta por igual para la preparación de vinos blancos y tintos. Proporciona vinos jóvenes de gran cuerpo. Con vinos nobles dulces incrementa notablemente la elegancia y complejidad. Aunque fermenta bastante lentamente, lo hace completamente, incluso con mostos problemáticos. Por lo tanto, es apta tanto para la fermentación de mostos y macerados como para fermentaciones secundarias y fermentación de acabado de vinos de fermentación detenida.

Las ventajas específicas de la levadura SIHA CRYAROME:

- Muy rápido arranque de fermentación, segura fermentación completa en un amplio rango de temperatura; excelentes propiedades de fermentación en frío, incluso por debajo de 15 °C
- Alta liberación de componentes aromáticos propios de la uva y de ricos aromas de fermentación - Sauvignon blanc
- Inhibe rápidamente levaduras silvestres y bacterias; evita los indeseados subproductos de fermentación
- Tolera el alcohol hasta un 16 %-vol.

Aplicación

Por lo general los mostos y macerados deberían inocularse lo más temprano posible con levadura SIHA CRYAROME. Los tiempos de reposo prolongados favorecen la multiplicación incontrolada de levaduras silvestres y bacterias indeseadas. Con la siguiente dosificación se previenen de forma fiable los problemas de fermentación:

Finalidad	Cantidad de aplicación g/hl en	
	normales condiciones de fermentación	difíciles
Mosto de uva, tinto	15 – 20	20 – 30
Mosto de uva, blanco	15 – 20	20 – 30
Mosto de manzana	15 – 20	20 – 30
Mostos de fruta	15 – 20	20 – 30
Macerados	20 – 25	20 – 30
Fermentación de acabado de vinos de fermentación interrumpida		30 – 60

Con temperaturas inferiores a 15 °C debe incrementarse entre 5 y 10 g/hl la cantidad a emplear.

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.

El rango de fermentación es de entre 12 y 20 °C. Cuanto mayor sea el contenido de alcohol tanto menor debe ser la temperatura de fermentación. La temperatura óptima de fermentación está comprendida entre 15 y 20 °C. En caso de grandes cubas debe proveerse suficiente refrigeración.

Se recomienda añadir la levadura SIHA CRYAROME 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. No es preciso mezclar si el mosto se bombea sobre la carga de levadura.

La levadura SIHA CRYAROME puede añadirse también directamente al mosto, sin suspensión. El tiempo de arranque de fermentación se prolonga así solo unas pocas horas. Para garantizar, no obstante, una segura fermentación la cantidad de levadura debería aumentarse en torno a un 20 %.

En el caso de macerados la levadura debería añadirse directamente a la cuba antes de llenar para lograr así una distribución uniforme mediante el bombeo.

La agregación de 600 mg/1.000 l de vitamina B₁ SIHA® proporciona aún mejores condiciones de multiplicación, fermentativas y metabólicas. En la fermentación de acabado de vinos de fermentación interrumpida se recomienda añadir 20 g/hl de sal de fermentación SIHA.

En la fermentación de acabado de vinos de fermentación interrumpida y para una segura fermentación en las condiciones más adversas se recomienda acostumar la levadura a las condiciones de fermentación. La forma más sencilla de hacerlo es añadir la cantidad de levadura necesaria para todo el volumen de vino a un 10 % aproximado de todo el producto a fermentar y dejar arrancar ahí la fermentación hasta que se haya consumido alrededor de la mitad del azúcar disponible. Luego se añade esta carga al 90 % restante del vino a fermentar. Las levaduras así tratadas arrancan a fermentar por lo general más rápido y son menos proclives a morir que las de la porción aplicada directamente al volumen total.



Propiedades del producto

La cepa de levadura seleccionada para SIHA CRYAROME proporciona vinos afrutados de gran cuerpo. Se distingue por su limpio metabolismo y apenas genera indeseados subproductos de fermentación como SO₂, H₂S, acetaldehído, ácido pirúvico (piruvato), ácido α -cetogrutárico, ácido volátil y éster. Se evitan así alteraciones del sabor a causa de tonos ajenos inducidos por la fermentación. Otros objetivos de la selección han sido lograr una gran actividad fermentativa y vitalidad.

La levadura SIHA CRYAROME demuestra un buen curso de fermentación con un alto grado de fermentación final. Se inhiben las levaduras silvestres y las bacterias indeseadas.

La levadura tolera cantidades de SO₂ de hasta 80 mg/l. En la fermentación se reducen por lo general los contenidos de SO₂ en el mosto. Tras la fermentación los vinos fermentados con SIHA CRYAROME demuestran una demanda de SO₂ muy baja.

La levadura puede producir hasta un 16 %-vol. de alcohol. En la práctica el rendimiento en alcohol es aprox. del 47 % del azúcar a fermentar. Cada kg de azúcar consumido supone aprox. 546 kJ (130 kcal.) de calor liberado. No se dan microorganismos nocivos para la bebida.

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 SIHA CRYAROME 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 SIHA CRYAROME 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 SIHA CRYAROME tiene el número de artículo 93.150 y se distribuye en las siguientes unidades de embalaje:

500 g	envoltorio de hoja de aluminio paquete compacto
20 x 500 g	envoltorio de hoja de aluminio paquete compacto en cartón.

Calidad probada

La elevada calidad constante de la levadura SIHA CRYAROME se comprueba regularmente durante el proceso de fabricación.

Asimismo, justo antes del embalaje final y durante el mismo tienen lugar estrictos controles.

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 ofrecemos 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 2.2.23
12-2016



Powering Business Worldwide