

ENODOC™ BA-02

Blanc Aromatic: para vinos blancos de carácter, jóvenes y afrutados

APLICACIONES

La cepa **BA-02** ha sido escogida entre un gran número, por el conjunto de sus características que constituyen un modelo apto para la fermentación de vinos blancos con las más modernas tecnologías. La limpieza de los mostos y las temperaturas, generalmente bajas, en la vinificación en blanco imponen muy a menudo condiciones no ideales para la actividad de las levaduras, con posibles daños en la fermentación y en la calidad. **BA-02** garantiza un desarrollo regular de la fermentación y permite producir vinos blancos con aroma afrutado e intenso y suaves al paladar gracias a la elevada producción de glicerina.

BA-02 Blanc Aromatic:

- arranca y lleva a cabo rápidamente la fermentación: su particular vigor fermentativo permite desarrollar de forma pura la mayor parte de la fermentación, evitando la multiplicación de microorganismos indeseados y asegurando un curso regular de la misma. Posee factor Killer. Temperatura máxima 30 °C;
- puede desarrollar hasta 15° alcohólicos: ofrece grandes garantías de completa reducción de azúcares también en condiciones difíciles;
- se obtienen fermentaciones limpias: su producción de acidez volátil, acetaldeídos y H₂S está por debajo de la media de otras cepas para enología;
- tiene bajas exigencias de nutrición: garantiza una buena actividad fermentativa también en mostos limpios y con escasa dotación de nitrógeno.

- está en condiciones de desarrollar un intenso aroma afrutado: a igual disponibilidad en nutrición, se distingue por tener un metabolismo que facilita una producción de elevadas cantidades de y ésteres responsables del aroma afrutado y floral;
- está probada la relación directa entre los ésteres y la disponibilidad de nitrógeno: una cantidad de nitrógeno en el mosto estimula las levaduras a una mayor producción de aromas afrutados;
- produce una cantidad mayor a la media, de glicerina.

BA-02 Blanc Aromatic:

- garantiza una buena y regular fermentación de mostos blancos también cuando se emplean tecnologías muy avanzadas;
- permite obtener vinos equilibrados, caracterizados por una buena estructura y fresca al paladar;
- se aconseja en casos de uvas pobres y de aromas primarios, o en caso de no tener previsto ningún envejecimiento, dejando el vino con aromas frutados, frescos, intensos, limpios y listo para el consumo.

PROPIEDADES

Tipo	<i>S. cerevisiae</i>
Origen	España
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	Sí
Temp. Máx.	30°C
Alcohol	15% máx

DOSIS

Desde 20 hasta 30 g/hl, según el estado sanitario de la uva y el grado de contaminación potencial del mosto.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura seca activa agitando en agua limpia a 35 – 40 °C en un volumen 10 veces superior a su peso. Esperar 20 minutos y agitar un poco para remezclar la levadura. Proceder a la mezcla en 30 minutos desde el inicio de la rehidratación. En caso de no ser posible respetar dicho tiempo, añadir a la suspensión el mismo volumen de mosto. De todas formas, utilizar en pocas horas.

Para asegurar una rápida asimilación al mosto, un rápido inicio de la fermentación y prevalecer la flora indígena, especialmente con las cepas sensibles al factor killer, recomendamos poner la levadura rehidratada en el fondo del depósito de fermentación y posteriormente añadir al mosto de fermentación. Añadir siempre al mosto la cantidad adecuada de sales de amonio y tiamina.

ENVASES

Paquetes al vacío de 500 gramos.

CONSERVACION

Conservar en lugar fresco y alejado de la luz solar.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

