

ENODOC™ BM-04

Blanc Mousseux: para la producción de vinos de aguja, espumosos y cava

APLICACIONES

La cepa **BM-04** posee características únicas de resistencia a la presencia combinada de alcohol y sulfuroso, presión y bajas temperaturas. Sus calidades cinéticas y metabólicas lo hacen particularmente interesante en la producción de vinos de aguja y espumosos, en cada caso que se presenten juntas las exigencias de velocidad de la toma de espuma y elevada calidad del vino final.

BM-04 Blanc Mousseux:

- presenta una rápida cinética de refermentación: la toma de espuma en la cuba de presión se desarrolla rápidamente y de forma regular, gracias también al factor Killer con el que la cepa está dotada;
- es resistente a grados alcohólicos hasta 16°: situada entre las cepas más tolerantes al alcohol;
- se mantiene activa también con presiones superiores a 7 atm: acusa mucho menos que otras cepas las condiciones de elevada presión, típica en la producción de espumosos;
- puede fermentar también a 10°C: empleada en la producción de espumosos obtenidos con método tradicional, garantiza la completa toma de espuma. Campo máximo de temperatura útil: 10 - 30°C.
- la producción de hidrógeno sulfurado es muy limitada: esta característica es particularmente importante en la producción de vinos espumosos, donde todo el sulfuroso producido permanece en el vino terminado.

BM-04 Blanc Mousseux:

- asegura tranquilidad y velocidad en la producción de vinos de aguja y espumosos hechos con el método de refermentación en depósito de presión;
- permite la obtención de elevados estándares de calidad en la producción de espumosos con toma de espuma en botella según el método tradicional;
- ofrece excelentes resultados cuando se emplea para reiniciar una parada de la fermentación o para soportarla después de un enriquecimiento tardío en azúcar.

PROPIEDADES

Tipo	<i>S. bayanus</i>
Orígen	Francia
Selección	Dal Cin Group
Producción	Danstar Ferment
Killer	Sí
Rango de temp.	10-30°C
Alcohol	16% 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

