



PROTOCOLO

PARA USO ENOLÓGICO



PROTOCOLO PARA LA PREPARACIÓN DE LA LEVADURA CON EL USO DE ÆNOSTIM®

Los volúmenes están calculados para un volumen total a fermentar de 100 hL.

1

Ænostim®

Dosis: 30 g/hL es decir 3 kg

Intereses:

- Cinética de fermentación optimizada
- Mejor implantación de la levadura seleccionada

Excellence® Celsius

Dosis: 20 g/hL es decir 2 kg

Intereses:

- Cuenta con poco tiempo de latencia y una rápida implantación
- Produce vinos complejos que combinan aromas varietales, intensidad aromática y volumen en boca.

Agua caliente

Volumen: 60 L a 37 °C

Homogeneizar

37°C



LEVADURA

REHIDRATACIÓN - Preparación de la levadura

🕒 20 min.

2

Levadura

Volumen: 60 L

Mosto procedente del tanque a fermentar

Volumen: 60 L

Homogeneizar



LEVADURA

ACLIMATACIÓN

🕒 20 min.

3

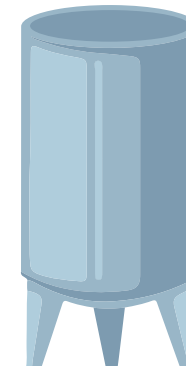
Levadura

Volumen: 120 L



DIFERENCIA DE T°C < 10°C

Si el $\Delta T > 10^\circ\text{C}$:
Repita el paso 2 antes de controlar de nuevo la T°C y de inocular la levadura.



TANQUE DE FERMENTACIÓN

INOCULACIÓN