



Dalmar

PRODUCTOS

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE BRAVO

CEPA PARA VINOS TINTOS CON CUERPO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Aspecto | Conforme |
| Olor | Conforme |
| Humedad | < 8 % |
| Levaduras revivificables | $\geq 10^{10}$ CFU/g |
| Otras levaduras | $< 10^5$ CFU/g |
| Mohos | $< 10^5$ CFU/g |
| Bacterias lácticas | $< 10^5$ CFU/g |
| Bacterias acéticas | $< 10^4$ CFU/g |
| Salmonellas | Ausencia en 25 g |
| Escherichia coli | Ausencia en 1 g |
| Estafilococos Aureus | Ausencia en 1 g |
| Coliformes | $< 10^2$ CFU/g |
| Pb | <2 mg/kg |
| Hg | <1 mg/kg |
| As | <3 mg/kg |
| Cd | <1 mg/kg |

DOSIS DE EMPLEO

Dosis de uso
Dosis de 20 - 35g/hL.
Dosis máxima legal
No aplica

DECLARACIONES

Declaración de alérgenos
Libre de alérgenos.
Contraindicaciones y precauciones
No aplica.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

Bravo es una levadura de alta producción de glicerol, desarrollada específicamente para elaboración tradicional de vinos tintos. Esta levadura produce una gran cantidad de ésteres gracias a su habilidad para liberar moléculas aromáticas de la uva por su alta actividad enzimática beta-liasa. El vino producido con Bravo revelará tonos de frutos rojos (fresas, cerezas) e intensos frutos negros (ciruela y ciruelas pasas). En general, produce vinos elegantes con complejidad y una buena acidez.

Bravo es compatible con fermentación maloláctica (FML) y puede tolerar un amplio rango de temperaturas.

Bravo se recomienda para optimizar la suavidad y la sensación en la boca. Añade complejidad aromática para vinos envejecidos durante mucho tiempo donde la extracción post-fermentativa es importante. Para vinos tintos jóvenes, donde la preservación de la fruta es clave, el glicerol cumplirá un importante rol en equilibrar el paladar.





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | | | |
|--|-----------------|---|---|
| Cinética | Moderada rápida | Factor conversión | 16.8 g/L |
| Temperatura óptima | 16 °C -30 °C | Glicerol | 9.0 - 11.0 g/L |
| Tolerancia al frío* | 13 °C | Acidez volátil | Baja |
| Tolerancia al alcohol | 17% | Producción SO2 | Muy baja |
| Requerimientos de N | Medio | Producción H2S | Nula |
| Factor Killer | Neutro | Producción espuma | Moderada |
| Floculación | Elevada | Niveles de FAN | Bajos 150-225 Medios 225-300 Altos 300+ |
| *Cuando la fermentación activa sea establecida | | **gramos de azúcar requeridos para producir 1% de alcohol (v/v). Varía dependiendo de la composición en azúcar y nutrientes del mostos y las condiciones ambientales. | |

VARIETADES RECOMENDADAS

- Nebiollo
- Carbenet Sauvignon
- Malbec
- Carmenere
- Syrah
- Petit Verdot
- Tempranillo
- Monastrel
- Merlot
- Mencia

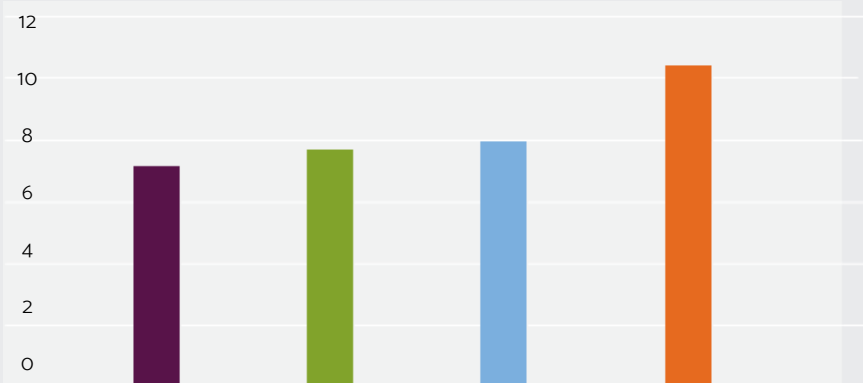
RENAISSANCE BRAVO

-  Bravo
-  Andante
-  Maestoso
-  Levadura comercial alta producción de glicerol

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Glicerol g/L



MODO DE EMPLEO

Por favor siga las instrucciones de rehidratación para evitar fermentaciones lentas y/o paradas.

Instrucciones de rehidratación:

1. En un contenedor estéril e inerte, prepare agua sin cloro a 38-42 °C (100-108 °F) en una cantidad correspondiente a 10 veces el peso de la cepa a ser rehidratada.
2. Mezcle suavemente la cepa con el agua y deje pasar 20 minutos para rehidratación.
3. Después de la rehidratación, comience a agregar lentamente el mosto en la mezcla de cepa de levadura cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No disminuya la temperatura de la mezcla en más de 5 °C (41 °F) en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura sea menos de 10 °C (50 °F) más cálida que el mosto a ser inoculado, agregue lentamente la mezcla de levadura en el recipiente de fermentación.

Nota: No se aconseja agregar directamente levadura seca al tanque de mosto.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL





Envases de 500 g y 10 kg. El etiquetado de estos envases siempre incluye fecha de caducidad/consumo preferente.

Producido por Danstar Ferment para Dolmar Productos SLU

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino. CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante. Rev: 01/08/2022

-  Calle La industria 28. Polígono Entrecarreteras (Haro, La Rioja)
-  info@dolmar.es
-  www.dolmarproductos.com
-  @somosdolmar