

# FERMLINE TIPLICITY

SEGURIDAD, TIPICIDAD Y ECONOMÍA

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especie: *Saccharomyces cerevisiae* var. *Bayanus*.  
Poder alcohológeno: puede fermentar los mostos ricos en azúcar (16 – 17% de alcohol probable).  
Cinética fermentativa: arranque progresivo de la fermentación, fase fermentativa regular y completa.  
Rango óptimo de temperatura: entre 15 y 30 °C.

## CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

Rendimiento azúcar/alcohol: 16,8 g/l de azúcar para 1% de etanol.  
Producción de SO<sub>2</sub>: muy débil.  
Producción de acetaldehído y ácido pirúvico: baja.  
Producción de acidez volátil: baja, generalmente 0,15 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.

*Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.*

## CAMPO DE APLICACIÓN

FERMLINE TIPLICITY está orientado a aquellas vinificaciones en las que buscamos una seguridad fermentativa, manteniendo la tipicidad de nuestras uvas.

Esta levadura se comporta con una cinética fermentativa óptima incluso en condiciones desfavorables de alto grado alcohólico.

Idónea para blancos, rosados y tintos, se obtienen vinos muy complejos en nariz, ya que permite trabajar en un amplio rango de temperaturas, preservando así los aromas propios de las uvas.

## PRESENTACIÓN

Envase de 500 g al vacío.

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Embalaje lleno, sin abrir, en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.

Embalaje abierto o rotura del vacío: utilizar rápidamente.

