

CRU-BLANC

Especificaciones técnicas

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por sus caracteres aromáticos.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Cru-Blanc fue aislado por primera vez en un viñedo en Côtes du Rhône, Francia.

Tasa de fermentación

A temperaturas más altas de 20-30°C (68-86°F), Cru-Blanc tiene una fase de demora corta, seguida de una tasa de fermentación fuerte. A temperaturas más bajas de 15-18°C (59-64°F) esta cepa exhibe una tasa de fermentación media y constante. Para asegurar una fermentación completa de Chardonnay fermentado en barrica a una temperatura mínima de 15°C (59°F) se recomienda usar esta levadura.

Requerimiento de nitrógeno

Cru-Blanc se considera un consumidor de nitrógeno moderado. Cuando se fermenta jugo clarificado (sólidos bajos) de potencial alcohólico alto, un suplemento de nitrógeno (100 mg DAP/L) o el asistente para la fermentación Mauriferm se recomiendan para asegurar una fermentación saludable.

Tolerancia alcohólica

Cru-Blanc exhibe una buena tolerancia alcohólica de hasta 14% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Floculación

Cru-Blanc exhibe propiedades de sedimentación excelentes.

Formación de Espuma

Es una cepa de espuma baja, apropiada para la fermentación en barrica.

Contribución al vino

Cru-Blanc es notable por su capacidad para realzar el sabor en boca, particularmente para el Chardonnay fermentado en barrica y durante la maduración de la lees de levadura. La cepa también puede contribuir con aromas frutales durante la fermentación, tales como frutas tropicales, pera y pomelo, así como miel y vainilla. La fermentación maloláctica por la bacteria del ácido láctico procede bien, siguiendo la fermentación alcohólica con esta levadura.

Aplicaciones

Cru-Blanc es idealmente apropiado para la fabricación de varietales de vino blanco, en particular, para su uso en Chardonnay fermentado en barrica. Esta cepa también tiene un éxito notable con variedades de uva neutrales, tales como la Chenin Blanc y Trebbiano (Ugni Blanc), donde el agregado de aromas de la levadura se ve favorecido. Cru-Blanc exhibe una muy baja capacidad de consumo de ácido málico durante la fermentación (ver la hoja de información de investigación del ácido málico) y debe considerarse para aplicaciones donde se desee la conservación del ácido málico.

