

Producto

Una levadura pura, seca, activa, de vino, seleccionada por su capacidad de realzar los sabores y aromas varietales de vinos blancos.

Tipo

Saccharomyces cerevisiae.

Origen

Aislado por primera vez en Portugal.

Tasa de fermentación

Elegance exhibe una fase de demora corta y una tasa de fermentación media y constante a temperaturas más frescas de 10-18°C (50-65°F). La tasa de fermentación de Elegance es más vigorosa a temperaturas más cálidas de 20-30°C (68-85°F).

Requerimiento de nitrógeno

Elegance se considera un consumidor de cantidades bajas a moderadas de nitrógeno, presentando buenos caracteres de fermentación cuando se fermenta mostos clarificados. Un suplemento de nitrógeno se puede requerir cuando se fermenta mostos con bajos niveles de nitrógeno.

Tolerancia alcohólica

Elegance tiene una tolerancia alcohólica de 15-15% (v/v).

Acidez volátil

Generalmente menos de 0,3 g/l.

Consumo de fructuosa

Elegance favorece el consumo de fructuosa hacia el final de la fermentación. Puede usarse para recomenzar fermentaciones detenidas con altas relaciones de fructuosa:glucosa.

Floculación

Elegance exhibe buenas propiedades de sedimentación.

Actividad Killer

Elegance es una cepa que tiene actividad Killer.

Formación de Espuma

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

Contribución al vino

Elegance es notable por su capacidad de impartir fragancia, aromas perfumados al vino. Esta cepa también tiene la capacidad de expresar una alta actividad β -glucosidase, resultando en la liberación de aromas frutales del varietal originados del terpeno.

Aplicaciones

Con su capacidad de fermentar jugos clarificados a temperaturas más frescas y su capacidad de elevar aromas del varietal de la actividad β -glucosidase aumentada, Elegance se ha convertido en una cepa popular para un rango de variedades blancas frutadas, tales como el Semillon, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Gris/Grigio. Elegance es altamente apropiado para recomenzar las fermentaciones detenidas que contienen niveles altos de azúcar residual.

Consumo de fructuosa sobre la etapa final de fermentación

