



# VIW® CLEVER

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## PRODUCTO



Levadura seca activa seleccionada para uso enológico.

## CARACTERÍSTICAS



VIW® CLEVER es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* ideal para la producción de vinos tintos de gran clase y elegancia, con fermentaciones limpias, efectuadas a 14-24 °C. Tolera la presión.

Además de la elevada fuerza fermentativa, la selección también ha demostrado una capacidad de mantener la aromaticidad de los vinos, con significativas notas dulces y duraderas.

Garantiza una palatabilidad interesante en los vinos, apreciable también en la persistencia del sabor. VIW® CLEVER también cuenta con una excelente resistencia al alcohol, a las bajas temperaturas y al anhídrido sulfuroso.

## USOS



Gracias a sus características, VIW® CLEVER está especialmente recomendado para las fermentaciones primarias, en todos los casos en los que se desee exaltar las características varietales de las uvas, prefiriendo un perfil aromático frutado pero complejo.

En presencia de un adecuado componente nutricional, VIW® CLEVER concluye de manera excelente las fermentaciones efectuadas en mostos con elevada concentración osmótica.

Cabe señalar la excelente interacción con SMARTVIN® ACTIV o para diferenciarse con V STARTER FRUIT.

También puede utilizarse en la segunda fermentación, para la producción de vinos espumosos tintos limpios y frutados.

**Para el uso de VIW® CLEVER, atégase a las normativas vigentes en materia.**



# VIW<sup>®</sup> CLEVER

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## MODALIDAD DE USO



Diluya la cantidad necesaria de levadura en diez partes de agua tibia (40 °C) que contenga 1-2% de azúcares; al cabo de media hora, agite y añada gradualmente el mosto filtrado y sulfitado para no provocar descensos bruscos de temperatura. Para facilitar la multiplicación de las levaduras, el sustrato no debe contener más del 2% de azúcares aproximadamente y debe estar bien aireado; en esta fase, se recomienda usar activadores de la fermentación complejos, como V ACTIV PREMIUM®.

La levadura rehidratada y en fase de fermentación activa puede, entonces, incorporarse a la masa que hay que fermentar. Se recomienda añadir gradualmente el mosto a la masa de levadura reactivada, ya presente en el fondo de la cuba de fermentación.

**Inoculación directa** - VIW<sup>®</sup> CLEVER, cuando se utiliza junto con el nutriente X-PRO<sup>®</sup> VERVE, puede inocularse "en seco" directamente en el mosto (15-20 °C), sin la rehidratación tradicional. En presencia de 20 g/hL de X-PRO<sup>®</sup> VERVE se obtiene, por tanto, una "cepa de inoculación directa".

Para obtener información más detallada sobre la gestión de las sustancias nutrientes y la optimización del uso de las levaduras, consulte nuestro servicio técnico y los procedimientos oficiales.

## DOSIS



10-20 g/hL para vinificación en vino tinto y segunda fermentación

## ENVASES



Envases compuestos al vacío de 500 g.

## CONSERVACIÓN



El producto debe conservarse en un lugar fresco y seco: en estas condiciones mantiene su actividad hasta la fecha de caducidad indicada en la etiqueta. Los envases abiertos deben volver a cerrarse con cuidado y utilizarse lo antes posible.

## PELIGROSIDAD



En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como no peligroso.