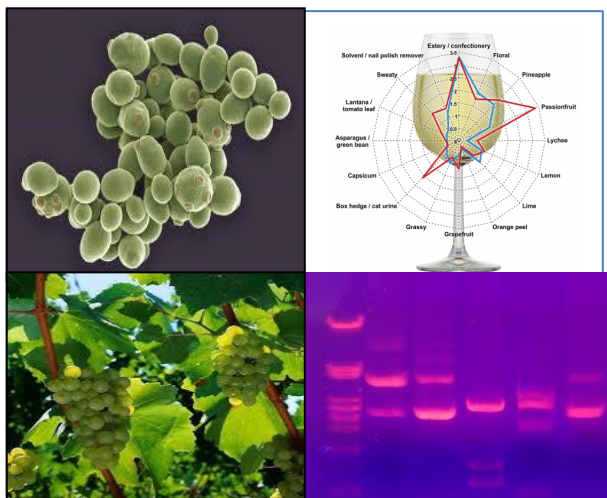




¿Qué ofrece VITEC?

- Aislamiento y selección de levaduras autóctonas de la propia uva y del mosto
- Estudio de las aptitudes fermentativas de las diferentes levaduras seleccionadas
- Estudio de las aptitudes enológicas y organolépticas de las diferentes levaduras seleccionadas a escala semi industrial
- Obtener un producto apto para la cata con el propio mosto de la bodega y sus propias levaduras

Selección de levaduras autóctonas



El problema...

La utilización de levaduras comerciales conlleva un efecto uniformizador de los vinos, perdiendo complejidad organoléptica. Estas levaduras no son específicos del área y por lo tanto no están totalmente adaptados a las condiciones climáticas ni al mosto.

La realización de fermentaciones espontáneas, sin inocular ningún tipo de levadura, puede conducir problemas de paradas de fermentación y de pérdida de tipicidad en los vinos de diferentes vendimias, ya que existe una gran variabilidad de las levaduras y cada vendimia unos levaduras diferentes son los encargados de dominar la fermentación.

La solución VITEC...

VITEC dispone de los recursos humanos y técnicos necesarios para obtener un conjunto de levaduras autóctonas seleccionados propios de la bodega. Y estudiar todas sus capacidades fermentativas, enológicas y organolépticas para poder obtener así las levaduras autóctonas que mejores características presenten.

La selección de una cepa adecuada para cada tipo de fermentación es una estrategia muy importante para garantizar una correcta fermentación y mejorar las características organolépticas del vino, ya que diferentes levaduras producen diferentes compuestos que pueden dar un toque de distinción al producto obtenido.

Presupuestos a medida y sin compromiso.

Ventajas...

Obtener unas levaduras autóctonas seleccionados en la propia bodega permite:

- Obtener un vino elaborado 100% con materia prima propia de la bodega
- Se obtiene un producto singular, de alta calidad y diferenciado de la competencia
- Se evita el efecto uniformizador de las levaduras comerciales
- Se evitan los problemas de tipicidad y reproducibilidad en los vinos de diferentes vendimias, respecto a la fermentación espontánea
- Se evitan los problemas de paradas de fermentación, ya que estas levaduras están totalmente adaptados a las condiciones climáticas de la zona y del mosto a fermentar
- Se ahorran costes

**Departamento de
Microbiología enológica**

Más información y contacto:

Dra. Imma Andorrà Solsona

 imma.andorra@vitec.cat

 680.855.991  977 831 766

Web: www.vitec.cat