

## Vivace™ (VIC-23)



### PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS VARIETALES, FRESCOS Y VIVOS

Vivace™ es una cepa de levadura especialmente adecuada para resaltar los aromas varietales de la uva. Su excelente rendimiento fermentativo, combinado con la producción de aromas limpios, contribuye a la creación de vinos elegantes con matices varietales.

Vivace™ es una excelente fermentadora; se adapta a una amplia gama de temperaturas y produce una acidez volátil y unos compuestos de azufre muy bajos. Es perfecto para la fermentación en barrica e ideal para fermentar seltzers (bebidas carbonatadas).

### Variedades Recomendadas

- ✓ Chardonnay
- ✓ Viognier
- ✓ Albariño
- ✓ Verdejo
- ✓ Sauvignon Blanc
- ✓ Malvasia
- ✓ Xarel-lo



### Ventajas Clave



H<sub>2</sub>S-prevención de la levadura

- ✓ Fermentación muy limpia
- ✓ Adaptación a altas temperaturas
- ✓ Muy baja acidez volátil

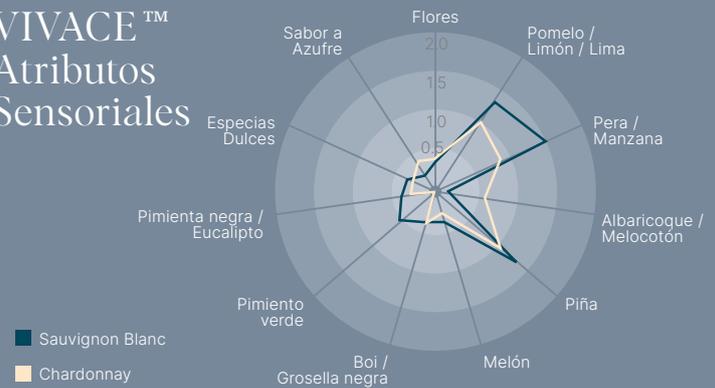


Además de respetar los aromas varietales, contribuye a la calidad del vino aportando aromas muy limpios de pera, manzana, cítricos y piña fresca.

### Perfil sensorial de Sauvignon Blanc



### VIVACE™ Atributos Sensoriales



### Características Técnicas

Cinética	Moderada	■■■■■
Temperatura Óptima	14 °C a 28 °C	
Resistencia al Frío*	13 °C	
Tolerancia al Alcohol	16% vol.	
Necesidades Nitrógeno	Moderada	■■■■■
Factor Killer	Activo	

Floculación	Alta	■■■■■
Glicerol	6,0-7,5 g/L	
Acidez Volátil	Baja	■■■■■
Producción SO <sub>2</sub>	Baja	■■■■■
Producción H <sub>2</sub> S**	No-Detectable	■■■■■
Producción Espuma	Baja	■■■■■

\* Una vez establecida la fermentación activa.

\*\* Por debajo del umbral de detección en las condiciones probadas.

Nivel NFA: Baja=entre 150-225 / Moderada=entre 225-300 / Alta=más de 300