



# SO.COOL®



**Expresión aromática intensa de notas cítricas**

**Producción de ésteres fermentativos**

**Itinerario enológico Frescura**



## ES BUENO SABER...

En caso de necesidades nutricionales, evitar añadir nitrógeno mineral al inicio de la fermentación alcohólica para no bloquear la asimilación de los aminoácidos. **En presencia de nitrógeno mineral en una concentración alta, el sistema NCR\* bloquea la asimilación de los aminoácidos.** Optar por un aporte de nitrógeno orgánico con el nutriente **NUTRICELL® FULLAROM.**

En caso de estrés abiótico comprobado, no olvide la **importancia de reequilibrar nutricionalmente el mosto con NUTRIMUST® B+.**

*\*NCR o «Nitrogen Catabolite Répression» en inglés, es un mecanismo importante del metabolismo de las levaduras. Actúa como vía reguladora y "reprime" el uso de fuentes de nitrógeno complejas cuando las fuentes de nitrógeno mineral están disponibles en abundancia.*



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Resaltar las notas cítricas (pomelo, limón y ralladura de naranja) en los vinos blancos y rosados.
- Utilizar una cepa que produzca muy pocos compuestos azufrados (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S y acetaldehído) para un itinerario NOLO.



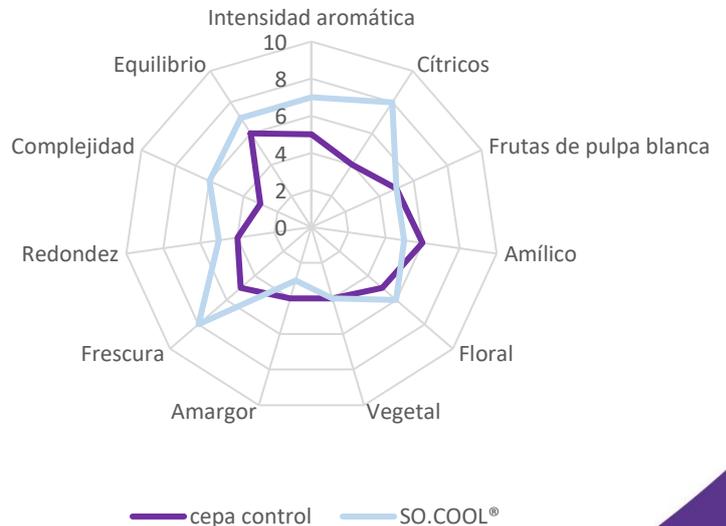
## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

### PERFIL SENSORIAL

**SO.COOL®** permite obtener unos vinos blancos y rosados con un **perfil aromático fresco y afrutado intenso** (Figura 1).

*Figura 1. Análisis sensorial de vinos de Garnacha. Resultados de degustación obtenidos por un panel de 8 enólogos.*

— SO.COOL®  
— cepa control

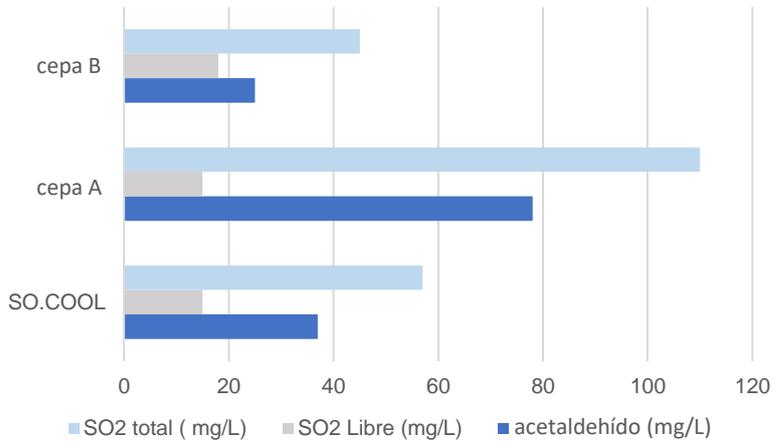




**BAJA PRODUCCIÓN DE SO<sub>2</sub>**

**SO.COOL®** es fruto de un programa de investigación que combina hibridación y conocimientos genéticos. Esto ha permitido seleccionar una cepa que a la vez es aromática (cepa A) y que produce muy pocos compuestos azufrados (cepa B) (Figura 2).

Figura 2. Concentraciones de SO<sub>2</sub> y acetaldehído medidas en vinos de Chardonnay.



**PROPIEDADES ENOLÓGICAS**

Especie	Factor Killer	Cinética fermentativa	T °C óptima FA	Resistencia al etanol	Necesidades nutricionales	Producción de glicerol	Producción de SO <sub>2</sub>	Producción de AV	Producción de H <sub>2</sub> S
<i>S. cerevisiae</i>	killer positivo	mediana si T < 16 °C	10 a 16 °C	16,5% vol.	bajas	6 a 8 g/L	mediana	baja	baja



**MODO DE EMPLEO**

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en igual proporción, a una temperatura entre 35 y 40 °C.

**Ejemplo:** 500 g de LSA en una mezcla compuesta por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y a continuación homogeneizar suavemente la preparación. Si la diferencia de temperaturas entre las levaduras y el mosto no supera los 10 °C, añadir directamente las levaduras al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación de levaduras con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

**Precauciones de uso:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional. Utilizar conforme a la reglamentación vigente.



**DOSIS**

**Rehidratación:** 20 g/hL



**PRESENTACIÓN**



**500 G**



**CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

*La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*