



LEVADURAS MONJECITOS

CONTACTO

T. - (55) 4371-4867
monjecitos@gmail.com
www.monjecitos.com

Levaduras excepcionales para vinos extraordinarios

Levaduras Monjecitos es pionero en la producción de levaduras líquidas para la elaboración de bebidas fermentadas. Levaduras Monjecitos ofrece una levadura líquida cuyo producto final de la fermentación tiene un perfil de sabores superior al vino elaborado con levadura seca. Además, su uso es mucho más fácil ya que no es necesario hidratar la levadura antes de usarla, pues se inocula directamente y su mayor actividad comparada con la levadura seca inhibe el crecimiento de otros microorganismos sin la necesidad de usar un exceso de sulfitos. Todos estos factores mejoran el sabor final del vino que no estuvo expuesto a un exceso de compuestos químicos.

VINOS BLANCOS

Cepa Chardonnay: Variedad de uva: Chardonnay, temperatura: 15 a 20 grados centígrados, tolerancia etílica: 15%, perfil de aromas y sabores: frutal con mucho cuerpo, ideal para barricas.

Cepa Sauvignon Blanc: Variedades de uva: Chenin Blanc, Moscatel, Pinot Gris y Sauvignon Blanc, temperatura: 22 a 26 grados centígrados, tolerancia etílica: 16%, perfil de aromas y sabores: frutal y aumenta la textura.

VINOS TINTOS

Cepa Pinot Noir: Variedad de uva: Pinot Noir, temperatura: 22 a 32 grados centígrados, tolerancia etílica: 16%, perfil de aromas y sabores: Frutal con excelente fermentación que produce aromas y sabores complejos.

Cepa Sangiovese: Variedad de uva: Cabernet Sauvignon, Grenache, Nebbiolo, Sangiovese y Zinfandel, temperatura: 22 a 30 grados centígrados, tolerancia etílica: 16%, perfil de aromas y sabores: aumenta el cuerpo y produce polifenoles que estabilizan el color. Además de perfiles complejos que pueden variar entre frutales, florales, especies o maderas.

Cepa Shiraz: Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz y Zinfandel, temperatura: 22 a 32 grados centígrados, tolerancia etílica: 17%, perfil de aromas y sabores: una fermentación eficiente produce vinos tintos complejos con perfiles afrutados y minerales.

Cepa Tempranillo: Variedades de uva: Cariñena, Garnacha y Tempranillo, temperatura: 14 a 32 grados centígrados, tolerancia etílica: 17%, perfil de aromas y sabores: cepa versátil y eficiente que aumenta el cuerpo y la complejidad aromática de los vinos.

Cepa Zinfandel: Variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz y Zinfandel, temperatura: 22 a 30 grados centígrados, tolerancia etílica: 15%, perfil de aromas y sabores: fermentación rápida que aumenta el cuerpo del vino y acentúa los sabores complejos dejando un sabor a regaliz.