

ESTÁS A PUNTO DE DESCUBRIR
EL ÚNICO INGREDIENTE CAPAZ
DE HACER TUS VINOS AÚN
MÁS ESPECIALES

**Si el SOL,
el AIRE,
la UVA,
la TIERRA son de AQUÍ...**

**... ¿por qué incorporar a tus vinos
algo producido a miles de
kilómetros de aquí?**

LEVADURAS PREMIUM

Desde el punto de vista de elaboración, la **fermentación alcohólica es el proceso clave**, liderado por una levadura denominada *Saccharomyces cerevisiae*. Gracias a esta levadura el mosto procedente de la uva se transforma en un preciado producto con unas características organolépticas marcadas principalmente por la variedad de uva y por la actividad biológica de la misma.

Garantía y seguridad para tu bien más preciado

Guserbiot
Enología

ABGbiotech



**LEVADURA
AUTÓCTONA
RIOJA ALAVESA**

GBiot EL011-S

Levadura autóctona **aislada en la Rioja Alavesa** perteneciente a la especie *Saccharomyces cerevisiae* y seleccionada por Guserbiot, a partir de uvas de la variedad **Tempranillo**. Idónea para la elaboración de **vinos tintos**.

Su uso ofrece unas ventajas únicas, permitiéndote un mayor control sobre la fermentación, realzando las propiedades específicas de cada vino y potenciando sus cualidades sensoriales, favoreciendo la expresión de notas florales y frutales.



FICHA TÉCNICA

[click aquí](#)

Guserbiot
Enología

ABGbiotech



**LEVADURA
AUTÓCTONA
RIOJA**

GBiot EL 261-S

Levadura autóctona **aislada en la Comunidad de La Rioja** de la especie *Saccharomyces cerevisiae* y seleccionada por Guserbiot, a partir de uva **Tempranillo**. Idónea para la elaboración de **vinos tintos** tanto por despalillado como por maceración carbónica.

Su uso ofrece unas ventajas únicas, permitiéndote un mayor control sobre la fermentación, realzando los sabores y aromas varietales, otorgando a tus vinos un equilibrio y calidad con muy buena acidez y volumen en boca.

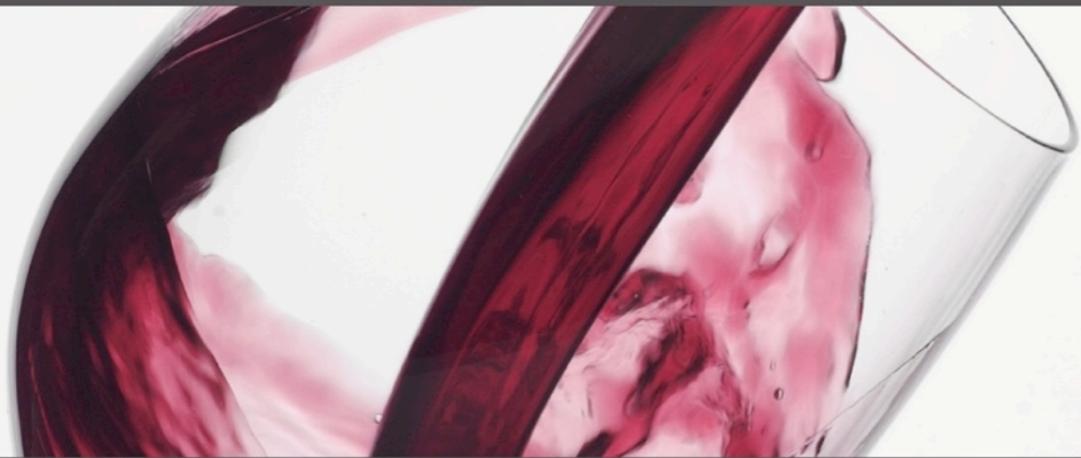


FICHA TÉCNICA

[click aquí](#)

Guserbiot
Enología

ABGbiotech



**LEVADURA
SELECCIÓN
VINO JOVEN**

GBiot EL 531-S

Levadura natural perteneciente a la especie *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por Guserbiot, a partir de muestras de uva tinta. Apropriada para la elaboración de **vinos tintos jóvenes** de la variedad **Bobal, Garnacha, Graciano, Mazuela, Mencia, Monastrell, Pinot noir y Tempranillo.**

Su uso te permite un mayor control sobre la fermentación, favoreciendo la expresión de notas típicas de frutos rojos. Recomendada para obtener vinos glicéricos, densos y redondos.



FICHA TÉCNICA

[click aquí](#)

Guserbiot
Enología

ABGbiotech



**LEVADURA
SELECCIÓN
VINO DE GUARDA**

GBiot EL 532-S

Levadura natural de la especie *Saccharomyces cerevisiae* aislada y seleccionada por Guserbiot, a partir de muestras de uva tinta. Apropriada para la elaboración de **vinos tintos de guarda** de la variedad **Bobal, Cabernet, Sauvignon, Garnacha, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencia, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo**.

Su uso te permite un mayor control sobre la fermentación, favoreciendo la expresión de notas típicas de frutos rojos. Recomendada para vinificaciones de mostos con alto contenido en azúcar.



FICHA TÉCNICA

[click aquí](#)

¿QUÉ LEVADURA ME CONVIENE MÁS PARA MIS VINOS?

COMPRUÉBALO TÚ MISMO



CLICK AQUÍ

Guserbiot



**“NO SOMOS UN PROVEEDOR, SOMOS
TU PARTNER TECNOLÓGICO”**

+34 945 292 700
guserbiot@guserbiot.com
www.guserbiot.com