

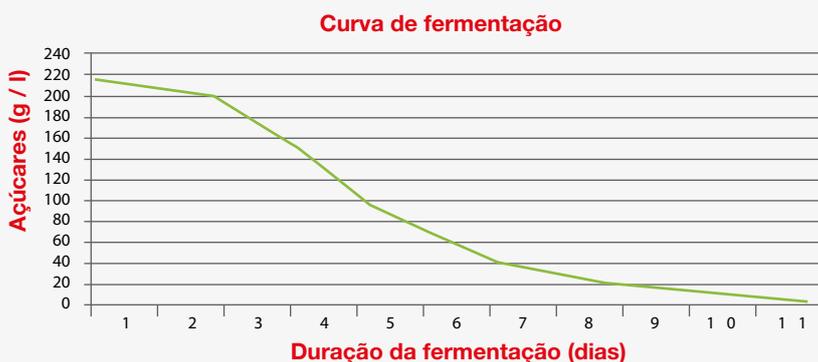
DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa selecionada: *Saccharomyces cerevisiae*. Não OGM.

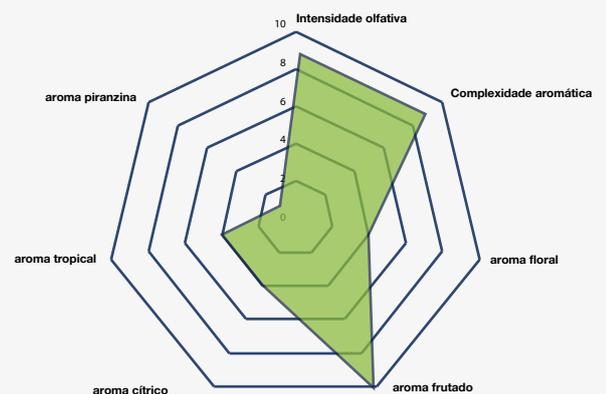
Levedura "híbrida", particularmente adequada para o desenvolvimento de vinhos brancos modernos e cativantes. Estirpe de vigor médio, fermenta muito bem num intervalo de temperatura de 14 a 18 ° C. Excelente expressão aromática: Única Levedura no panorama mundial capaz de realçar notas evidentes, rastreáveis e agradáveis de maçã verde e pêra. Recomendado para variedades como Chardonnay e Pinot grigio. Tem uma capacidade de aprimorar os aromas de origem fermentativa, permite usar também nas variedades Sauvignon, Viognier, Verdelho e Riesling. Excelentes resultados também obtidos na refermentação de Prosecco, Moscato e espumantes em geral. Em condições extremas de vinificação, recomenda-se o uso simultâneo (re-inoculação a 3/4 da FA) com uma levedura filosófica de frutas (Symphony[®] Bliclicine e Symphony[®] Apple).

DESEMPENHO ENOLÓGICO

- vigor de fermentação médio-baixo
- Alta resistência ao álcool (até 19% vol)
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Fermenta regularmente, mesmo a baixas temperaturas (10 ° C), intervalo ótimo de 10 ° -15 ° C
- Baixa produção de acidez volátil (0,20 g / l em ácido acético)
- Produção mínima de sulfitos (SO₂)
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico
- Quase nenhuma produção de espuma em temperaturas médias-baixas
- Fermentações seguras e eficientes
- Alta resistência a fatores inibitórios
- Baixa produção de álcoois amílicos



Tipo de vinho: Vinho Tranquilo
Cepa: Chardonnay
T. Ferm: 16°C
Álcool gerado: 13,0 % vol.
Acidez volátil: 0,23 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	9
Aroma floral	4
Aroma frutado	10
Aroma cítrico	4
Aroma tropical	4
Aroma Pirazina	1

APPLEPEAR

iYeast®
originalsecondgenerationprocess

DOSES E MODO DE USO

As doses recomendadas podem variar dependendo do

método de utilização, do estado de saúde das uvas e perfil do enólogo.

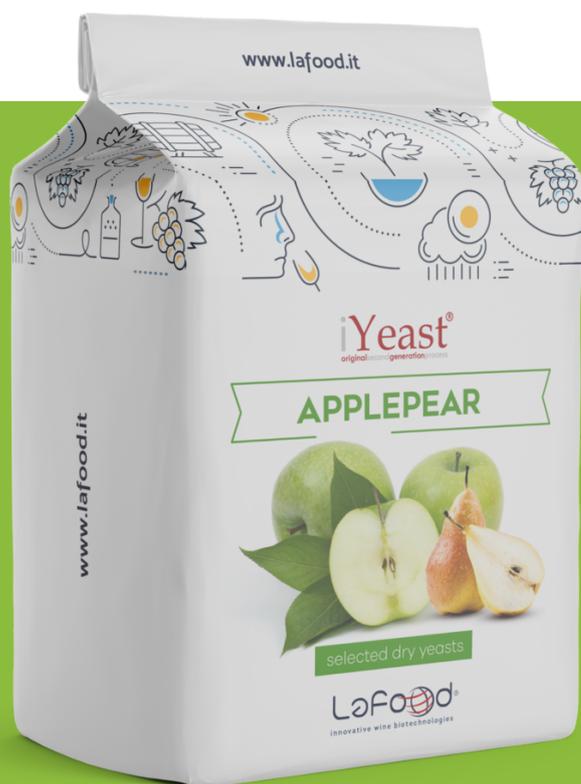
Vinificação Vinho Branco: 20-30 g / hl

Reidratar em volume de água 10 vezes maior que ao peso da levedura, a uma temperatura de 35 ° -40 ° C. Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl

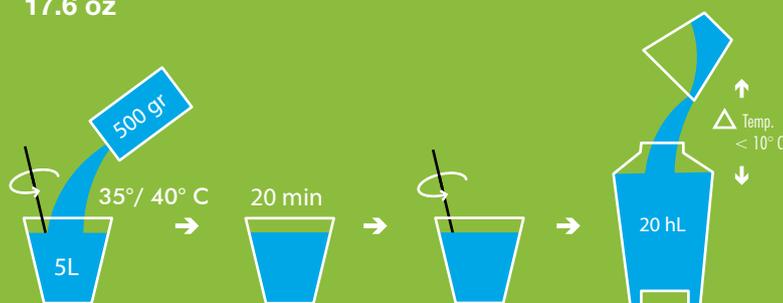
para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

ANÁLISE TÍPICA

- Sem saccharomyces: UFC / g <500
- Bactérias lácticas: UFC / g <500
- Moldes: UFC / GR <50
- Bactérias acéticas: UFC <50
- Coliformes: UFC / g <50
- E. coli / g: ausente
- Staphylococcus UFC / g: ausente
- Salmonella / 25g: ausente



500 g. NET
17.6 oz



EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Pacotes em vácuo de 0,500 kg em caixas de 10 kg.

Armazenar em local fresco e seco.

Produto compatível com CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

Rev. 2 - 12.12.2017

As indicações fornecidas correspondem ao estado atual de nosso conhecimento e experiência, portanto, não isentam o usuário da conformidade com os padrões de segurança e proteção ou do uso inadequado do produto. Além disso, eles não devem ser considerados uma garantia explícita ou implícita ou uma condição para a venda deste produto.

LaFood®
innovative wine biotechnologies

Via della Meccanica, n°15
Zona Industriale - 72015 Fasano (BR)
m: commerciale@lafood.it
T: +39 080.4391346



www.lafood.it