

DESCRIÇÃO

Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*. Particularmente adequada para fermentações de vinhos tintos em condições de temperaturas altas. iYeast Australian Red está adaptada para fermentar mostos com potencial alcoólico elevado enaltecendo as características varietais das castas, expressando o seu terroir.

Esta levedura é caracterizada pela baixa produção de acidez volátil bem como baixa produção de

DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Intervalo de temperatura de fermentação 15-30°C;
- Início rápido da fermentação;
- Excelente implantação no meio;
- Progresso constante de fermentação até ao consumo total dos açúcares;
- Fermentação regular em condições difíceis e principalmente em altas temperaturas;
- Resistente ao SO₂ (acima de 100 mg/l);
- Baixa produção de acidez volátil

DOSES E MODO DE UTILIZAÇÃO

Doses recomendadas 20g/hl.

Devido à sua elevada resistência ao álcool, iYeast Australian Red é aconselhada para paragens de fermentação. Neste caso, a dose recomendada é de 40g/hl.

Reidratar em volume de água 10 vezes superior ao peso da levedura, a uma temperatura de 35° - 40° C. Homogeneizar a preparação durante 15 minutos com adição de ACTIVE POWER na dose de 20-30g/hl para excelente multiplicação celular.

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Embalagens de 500 g em caixas de 10 Kg.

Armazenar em local fresco e seco.

Em conformidade com o CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL INTERNATIONAL.

Rev. 2 – 10.02.2021

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.