

Levedura selecionada na França para a fermentação de vinhos brancos

DESCRIÇÃO

Levedura seca activa.

Selecionada pela primeira vez em França, iYEAST® BC10 BAYANUS é popular há anos em todo o mundo. É uma das leveduras mais utilizadas para a produção de vinhos espumantes. Absolutamente neutra, destinado à fermentação primária para vinhos finos brancos, espumantes e para refermentação. Aporta finesse, cremosidade e elegância.

DESEMPENHO ENOLÓGICO

Estirpe muito vigorosa com excelente prevalência em leveduras indígenas. Criotolerante e baixa exigência nutricional em termos de APA.

- Alto rendimento alcoólico
- Alta resistência ao álcool: até 17% / Vol
- Fermenta regularmente entre 15° e 30°C
- Alto vigor fermentativo inicial
- Baixa produção de acidez volátil (0,10 g/l em ácido sulfúrico)
- Produção fraca de sulfitos e acetaldeído
- Baixa produção de espuma

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.

DOSES E MODO DE UTILIZAÇÃO

De 10 a 40 g/hl dependendo do tipo do objectivo enologico.

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.

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.