

DESCRIZIONE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae para a produção de vinhos brancos e rosés de carácter internacional. Seleccionada pela sua capacidade de produzir uma série de substâncias aromáticas na fermentação. Em particular, produz acetato de isoamila que confere ao vinho um aroma marcante e agradável de frutas frescas. Recomendada para castas neutras ou levemente aromáticas (Trebbiano, Garganega, etc.)

DESEMPENHO ENOLÓGICO

Levedura seleccionada que confere ao vinho um perfil fresco e perfumado com notas frutadas. Excelente produção de substâncias aromáticas em fermentação, como aromas florais e de frutas brancas. Devido às suas características enológicas, esta levedura também é adequada para refermentações.

- Boa cinética de fermentação com fase de latência média-baixa
- Alta tolerância ao álcool (até 15% / Vol)
- Boa resistência ao SO₂.
- Baixa produção de SO₂.
- Baixa produção de acidez volátil
- Boa produção de glicerol
- Produção moderada de H₂S com a estratégia nutricional correcta

DOSES E MODO DE USO

As doses podem variar de 20 a 30 g/hl. Reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso numa solução de água e mosto (proporção 1:1) a 38°C. Para esta operação é preferível utilizar mosto clarificado ou filtrado. Deixe por cerca de 20 minutos.

Em seguida, inocular juntamente com a primeira prensagem ao encher o depósito. A temperatura do inóculo deve ter uma diferença máxima de 10 ° C em relação à das uvas prensadas.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagens de 500 g em caixas de 10 Kg.
Armazenar em local fresco e seco.

Em conformidade com o CODEX
OENOLOGIQUE 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.