

DESCRIÇÃO

Levedura seca activa seleccionada: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. Não OGM.

Leveduras seleccionadas para a elaboração de vinhos tintos de alta qualidade, caracterizados por um aroma fresco e frutado. A sua expressão aromática varietais contribui para a exaltação das notas delicadas de frutos vermelhos, em particular, groselha e amoras. A sua importante capacidade de produção de glicerol permite ao enólogo obter vinhos de "alta qualidade", caracterizados por uma suavidade, redondeza e consistência excepcionais.

Excelente vigor fermentativo, permite realizar fermentações com alto potencial alcoólico em condições de forte stress térmico. A sua capacidade de libertar manoproteínas durante a fermentação alcoólica permite ao enólogo obter vinhos com corpo e estrutura, reduzindo a adstringência. Específico para a produção de vinhos Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot.

DESEMPENHO ENOLÓGICO E COMPOSIÇÃO

- Factor killer com prevalência na microflora indígena
- Resistência ao álcool até 20,5% vol.
- Frutófila: capaz de transformar frutose em glicose e transformá-la em álcool
- Fase de latência reduzida
- Alta produção de glicerol (9-10 g/l)
- Produção considerável de manoproteínas durante a fermentação com emissão na fase "elevation surties"
- Fermentações e refermentações rápidas
- Fermentação regular em ampla faixa: de 14° a 32°C
- Baixa produção de acidez volátil
- Baixa produção de sulfitos
- Baixa produção de acetaldeído e ácido pirúvico
- Baixa produção de espuma
- Alta resistência a factores inibidores de fermentação

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagens de vácuo de 500g e 10 Kg

Manter em local fresco e seco.

Produto Conforme **C O D E X O E N O L O G I Q U E**
INTERNATIONAL.

DOSES E MODO DE USO

As doses recomendadas podem variar dependendo do tipo de uso, do estado de saúde das uvas e objectivo enológico:

- Vinificação Tinto: 20-30 g/hl

Reidratar num volume de água 10 vezes superior ao peso, a uma temperatura de 35 ° - 40 ° C.

Agite bem, homogeneizando por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g/hl para obter uma perfeita multiplicação celular com excelentes resultados de vinificação. A utilização de ACTIVE POWER no pé de cuba permite uma perfeita multiplicação celular com excelentes resultados de vinificação.

ANÁLISE DE TIPO

- NÃO-SACCAROMICIS: UFC / g <500
- BATERIAS LÁTICAS: UFC / g <500
- MUFFE: UFC / g <50
- BATERIAS ACÉTICAS: cfu <50
- COLIFORME: UFC/g <50
- E. COLI/g: ausente
- ESTAFILOCOCCUS UFC/g: Ausente
- SALMONELLA/25g: Ausente

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.