

DESCRIÇÃO

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus para a produção de vinhos tintos jovens e frutados.

DESEMPENHO ENOLÓGICO E COMPOSIÇÃO

Estirpe de levedura selecionada para a produção de vinhos tintos jovens com notas frutadas e florais particularmente delicadas. Os vinhos obtidos com esta levedura apresentam aromas cativantes e uma frescura marcada. Devido às suas características enológicas, esta levedura também é adequada para refermentações.

- Alta tolerância ao álcool (até 16%/Vol)
- Rápido início da fermentação
- Temperatura de fermentação entre 12 e 30°C
- Baixa produção de acidez volátil, acetaldeído, ácido pirúvico e álcoois superiores
- Ausência de produção de compostos sulfurados.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagens a vácuo de 500g e 10 kg.
Conservar em local fresco e seco.
Produto compatível com CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.

DOSES E MODO DE USO

Doses recomendadas: de 10-30 g/hl dependendo do objectivo enológico.

Reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso numa solução de água e mosto (proporção 1:1) a 38-40°C. Após uma pausa de cerca de 20 minutos, arrefecer com a adição de partes iguais de mosto a uma temperatura escrupulosamente 10°C inferior à da suspensão de levedura. Durante as adições, agite a cada 20-30 minutos, por no máximo 3 horas. Em seguida, inocular a suspensão no depósito e homogeneizar.

A temperatura do inóculo deve ter uma diferença máxima de 10°C em relação à da massa.

Para as refermentações e o reinício de fermentações é aconselhável reidratar a levedura em água a 38°C, realizando devidamente um protocolo de preparação do pé de cuba para a preparação de vinhos espumantes.

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.