

*Levedura específica para vinhos tintos e brancos internacionais*

## DESCRIÇÃO

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

## DESEMPENHO ENOLÓGICO

Estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* com alto vigor fermentativo, para mostos muito clarificados ou carentes de nutrientes.

Particularmente adequado para a fermentação de grandes volumes mesmo em condições difíceis (ausência de controlo de temperatura, mau estado sanitário das uvas, etc.) e excelente para refermentações e para a recomeço de fermentações.

- Início rápido e regular da fermentação que garante a prevalência da microflora indígena.
- Progresso regular e constante da fermentação até esgotar o açúcar.
- Fermentação regular em condições difíceis e especialmente a altas temperaturas.
- Resistente ao SO<sub>2</sub>.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Produção moderada de acetaldeído.
- Produção de ésteres e acetatos no caso de fermentação a temperaturas controladas (18-20°C).

## CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

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

## DOSES E MODO DE UTILIZAÇÃO

Vinho base: 10-30 g/hl.

Refermentações e reinício da fermentação: 20-40 g/hl.

Reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso numa solução de água e mosto (proporção 1:1) a 38°C. Após uma pausa de cerca de 20 minutos, arrefecer com a adição de partes iguais de mosto a uma temperatura 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 refermentações e reinício de fermentação aconselha-se a reidratação a 38-40°C, realizando-se adequadamente 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.