

Levedura específica para vinhos tintos e brancos internacionais

DESCRIÇÃO

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

DESEMPENHO ENOLÓGICO

Levedura varietal para a produção de vinhos tintos caracterizada por uma importante estrutura tânica e alto teor alcoólico. Aporta suavidade e equilíbrio aos vinhos.

Usado internacionalmente para vinhos tintos feitos de Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot e Sangiovese.

Capaz de realçar as características varietais dos vinhos obtidos a partir da fermentação de uvas brancas (Sauvignon Blanc, Traminer, Pinot Gris, Riesling Renano, Grillo, Moscato, Malvasia e Prosecco).

- Factor killer K2
- Bom rendimento e tolerância ao álcool (15°).
- Fermenta regularmente entre 12 e 36 ° C
- Início rápido da fermentação.
- Produção média-baixa de acidez volátil (0,25 g/l em ácido sulfúrico).
- Produção mínima de SO₂.
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico.
- Produção média de espuma dependendo das temperaturas de fermentação.
- Produz uma elevada quantidade de ésteres de ácidos gordos a uma temperatura controlada (17-22°C).
- Alta resistência a factores inibidores de fermentação.
- Pouca ou quase nenhuma produção de álcoois superiores.

DOSES E MODO DE UTILIZAÇÃO

De 10 a 40 g/hl dependendo do objectivo enológico.

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.

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.

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.