

## DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa selecionada: *Saccharomyces cerevisiae*. Não OGM.

Leveduras secas Fine Blend, selecionadas para a vinificação de grandes vinhos tintos destinados ao envelhecimento em madeira com um perfil moderno, elegante e estruturado. O iYeast®Grand Zin é uma variedade poderosa, frutuosiflo, com imponente vigor fermentativo. Permite realizar fermentações com alto potencial alcoólico, com forte stress de temperatura e condições extremas de vinificação. Sua expressão aromática destaca o caráter picante dos vinhos, realçando as agradáveis notas de pimenta negra, alcaçuz e canela. A produção significativa de glicerol e manoproteínas permite obter vinhos de maior volume, aveludados e suaves no paladar. Para a preparação de Zinfandel, Roriz, Malbec, Barolo, Brunello di Montalcino, Chianti e Touriga Franca. Resistência ao álcool até 19,5% vol. e alta resistência aos fatores inibidores da FA.

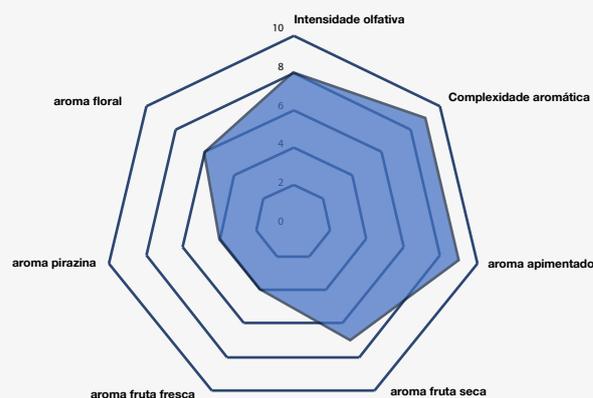
## DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Resistência ao álcool até 19,5% vol.
- Alto vigor de fermentação
- Fermentações e referências rápidas
- Fase de latência reduzida
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Alta resistência aos fatores inibidores da fermentação
- Fermenta regularmente num intervalo de temperatura: de 15 ° a 35 ° C
- Baixa produção de acidez volátil
- Baixa produção de sulfitos e compostos de enxofre
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico
- Produção mínima de espuma
- Produz quantidades apreciáveis de glicerol

**Curva de fermentação**



Tipo de vinho: Vinho Pardo  
Parreira : Zinfandel  
T. Ferm: 19°C  
Álcool gerado : 15 % vol.  
Acidez volátil : 0,23 g/l



Intensidade olfativa	8
Complexidade aromática	9
Aroma apimentado	9
Aroma fruta seca	7
Aroma fruta fresca	4
Aroma pirazina	4
Aroma floral	6

## DOSES E MODO DE USO

As doses recomendadas podem variar dependendo do método de utilização, do estado de saúde das uvas e perfil do enólogo.

- Vinificação vinho Tinto: 20-30 g / hl

Reidratar em volume de água 10 vezes maior que ao peso da levedura, a uma temperatura de 35° -40° C.

Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

## ANÁLISE TÍPICA

- Sem saccharomyces: UFC / g <500
- Bactérias lácticas: UFC / g <500
- Moldes: UFC / GR <50
- Bactérias acéticas: UFC <50
- Coliformes: UFC / g <50
- E. coli / g: ausente
- Staphylococcus UFC / g: ausente
- Salmonella / 25g: ausente



500 g. NET  
17.6 oz



## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Pacotes em vácuo de 0,500 kg em caixas de 10 kg.

Armazenar em local fresco e seco.

Produto compatível com CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

Rev. 2 - 12.12.2017

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.