

PASSION FRUIT

iYeast®
originalsecondgenerationprocess

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa selecionada: *Saccharomyces cerevisiae*. Livre de OGM.

Levedura selecionada principalmente para potenciar a expressão das moléculas responsáveis pelo aroma do Sauvignon blanc. Específico para a detecção e expressão de aromas varietais do tipo tiol (4MMP) com excelente produção de ésteres fermentativos. Realça aromas tropicais que lembram maracujá, toranja rosa e manga. Excelente para Gewurztraminer, Riesling, Viognier e Verdelho. Resultados interessantes obtidos na fermentação de uvas Chardonnay com perfil moderno e tecnológico, ideal na produção e referência de vinhos espumantes de "novo estilo".

O uso do iYeast®PassionFruit garante uma fermentação segura e regular, mesmo em baixas temperaturas (10° C).

O alto vigor da fermentação ajuda a reduzir o uso de dióxido de enxofre nos estágios subsequentes do envelhecimento. Fator Killer.

DESEMPENHO ENOLÓGICO

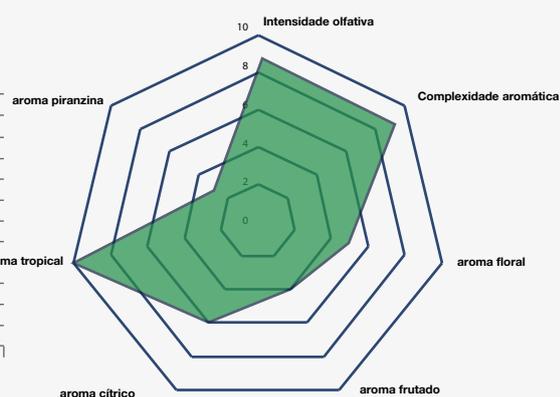
Adequado para a produção de vinhos brancos com forte intensidade aromática, mesmo em condições vinificação difícil.

- Excelente atitude fermentativa
- Excelente tolerância ao álcool 18% Vol
- Resistência a baixas temperaturas de fermentação (10-16 ° C)
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Resistente a mudanças na turbidez
- Forte produção de aromas varietais (frutas exóticas) e fermentativas
- Baixa produção de H2S
- Baixa produção de acidez volátil

Curva de fermentação



Tipo de vinho: Vinho tranquilo
Parreira : Sauvignon
T. Ferm: 15°C
Álcool gerado : 11,5 % vol.
Acidez volátil : 0,17 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	9
Aroma floral	5
Aroma frutado	4
Aroma cítrico	6
Aroma tropical	10
Aroma Pirazina	3

PASSION FRUIT

iYeast[®]
originalsecondgenerationprocess

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 Branco: 20-30 g / hl

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

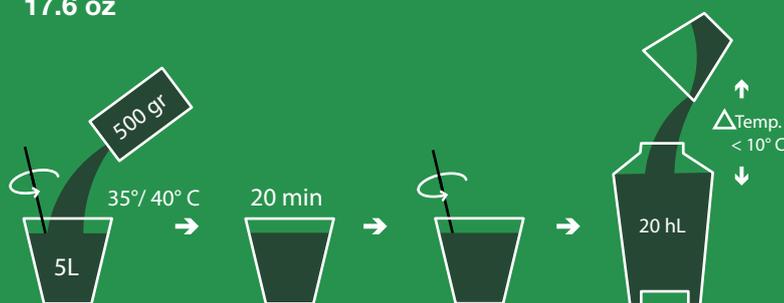
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.

LaFood[®]
innovative wine biotechnologies

Via della Meccanica, n°15
Zona Industriale - 72015 Fasano (BR)
m: commerciale@lafood.it
T: +39 080.4391346



www.lafood.it