

DESCRIÇÃO

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

Selecionado em Espanha para a vinificação de grandes vinhos tintos de longa duração. Indicado no desenvolvimento de vinhos sofisticados para expressar as notas de pimenta preta e alcaçuz. Os vinhos fermentados com o iYeast®Pepenero são caracterizados por uma personalidade cativante e inconfundível, com um perfil elegante e estruturado. A sua utilização traz agradáveis

notas caramelizadas e assadas, em especial chocolate, baunilha e café

O iYeast®Pepenero garante uma alta produção de glicerol com uma taxa reduzida de conversão açúcar-etanol.

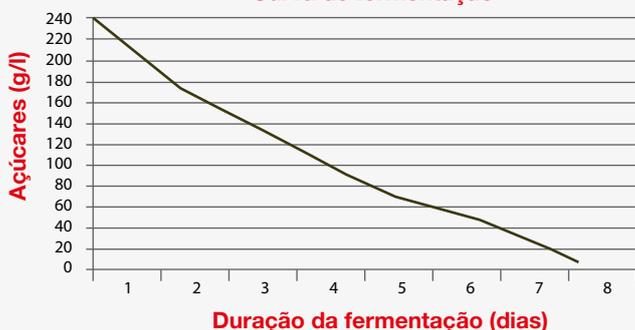
Levedura caracterizada por boa resistência ao álcool, baixa produção de acidez volátil, sulfitos e compostos de enxofre.

Recomendado para a produção de vinhos Zinfandel, Chianti Classico, Barolo, Brunello di Montalcino, Valpolicella clássico e superior.

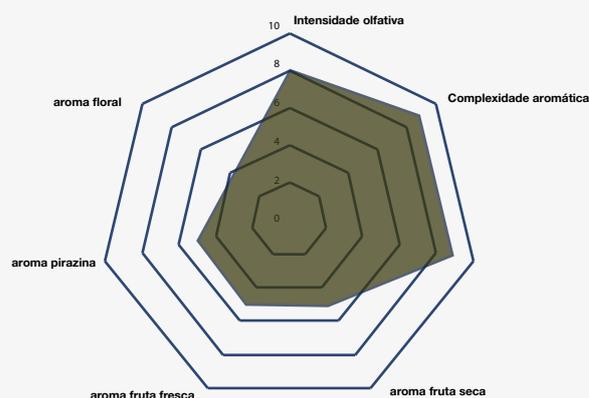
DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Resistência ao álcool até 18% vol.
- Alta resistência ao Stress de temperatura
- 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 em uma ampla faixa 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 Tranquilo
Cepas : Cabernet Sauvignon
T. Ferm: 18°C
Álcool gerado : 13,2 % vol.
Acidez volátil : 0,19 g/l



Intensidade olfativa	8
Complexidade aromática	9
Aroma apimentado	9
Aroma fruta seca	5
Aroma fruta fresca	5
Aroma pirazina	5
Aroma floral	4

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 em 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.

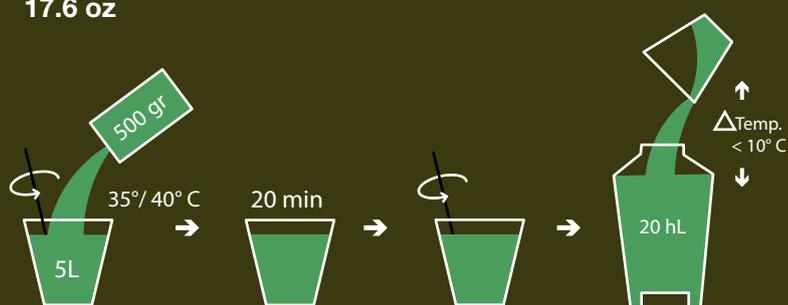
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.