

DESCRIÇÃO

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

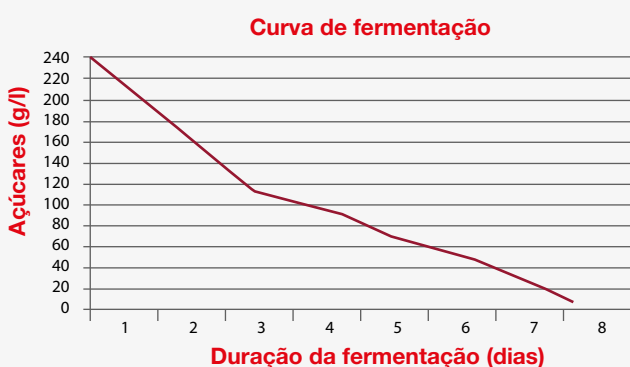
Levedura selecionada para a elaboração de vinhos tintos de alta qualidade, caracterizados por um aroma fresco e frutado. Sua expressão aromática varietal eficaz contribui para a exaltação de notas delicadas que lembram frutas vermelhas, em especial tons de groselha preta e amoras. Sua excelente capacidade de produzir e liberar glicerol manoproteínas, permite ao produtor obter vinhos de "alta qualidade", caracterizados por uma excepcional redondeza, suavidade e estrutura.

Levedura poderosa com imponente vigor fermentativo, permite realizar fermentações com alto potencial alcoólico, com forte stress de temperatura e condições extremas de vinificação. Específico para a produção de vinhos Touriga Nacional, Syrah e Merlot.

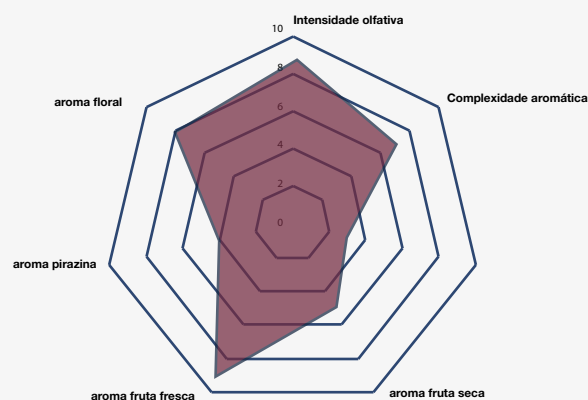
Excelentes resultados obtidos na fermentação de Zinfandel, Tinta Roriz, e Malbec.

DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Resistência ao álcool até 20,5% vol.
- Fructosophilo, capaz de transformar frutose em glicose e transformá-la em álcool
- Fase de latência reduzida
- Alta produção de glicerol (9-10 g / l)
- Produção significativa de manoproteínas em fermentação, com liberação na fase "élevage sur lies"
- Fermentações e referências rápidas
- Fermenta regularmente em uma ampla faixa de temperatura: de 14 ° a 32 ° C
- Baixa produção de acidez volátil
- Produção mínima de sulfitos e compostos de enxofre
- Produção reduzida de acetaldeído e ácido pirúvico
- Produção mínima de espuma
- Alta resistência aos fatores inibidores da fermentação



Tipo de vinho: Vinho Tranquilo
Cepas : Primitivo
T. Ferm: 18°C
Álcool gerado : 13,9 % vol.
Acidez volátil : 0,19 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	7
Aroma apimentado	3
Aroma fruta seca	5
Aroma fruta fresca	9
Aroma pirazina	4
Aroma floral	8

RIBES

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 tinto: 20-30 g / hl

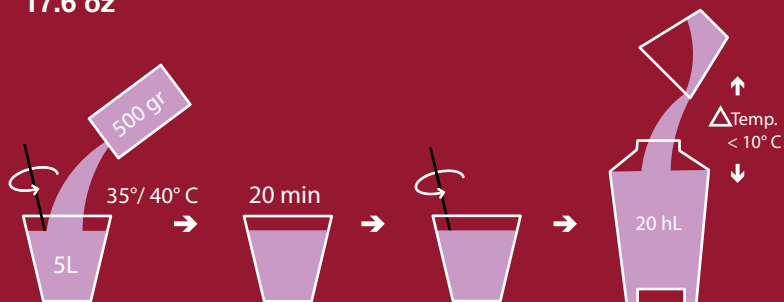
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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