

DESCRIÇÃO

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

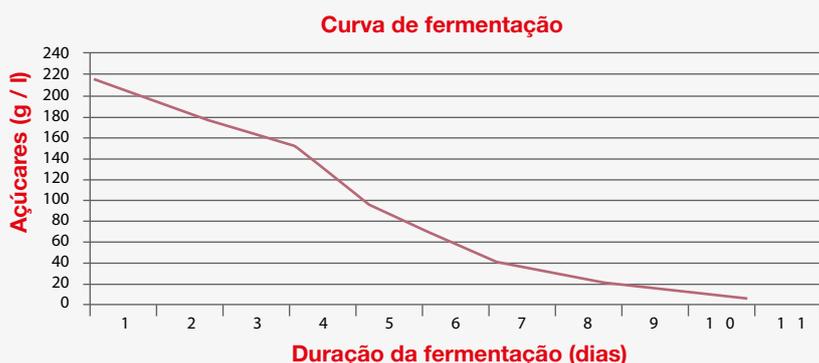
Levedura selecionada para a produção de vinhos rosados com um estilo moderno, fresco e frutado. Usada também na produção de vinhos brancos jovens com perfil perfumado e persistente, com aromas florais e frutados (cítricos, pêssegos, abacaxi etc ...).

Excelentes resultados foram obtidos usando o iYeast®Rosè também em uvas aromáticas como Chardonnay, Pinot Grigio e Moscato.

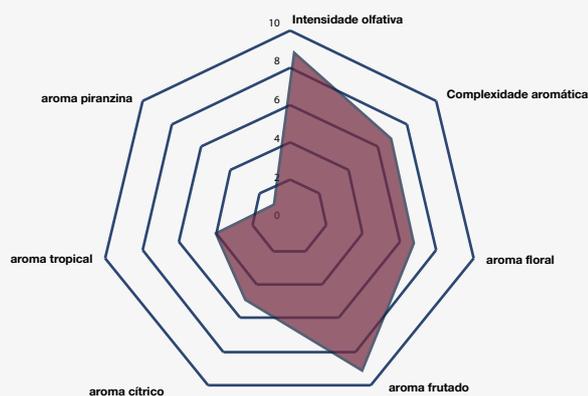
Também adequado para variedades neutras sem substâncias aromáticas, como Trebbiano e Garganega.

DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Fermentações seguras e eficientes a temperaturas entre 15 ° -18 ° C, mesmo em condições particularmente difíceis
- Baixa produção de acidez volátil
- Produção mínima de sulfitos (SO₂)
- Excelente vigor de fermentação com produção reduzida de espuma
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico
- Baixa produção de espuma em temperaturas médias-baixas
- Alta resistência aos fatores inibidores da fermentação
- Baixa produção de álcoois amílicos



Tipo de vinho: Vinho Pardo
Cepas: Merlot
T. Ferm: 16°C
Álcool gerado: 12,8 % vol.
Acidez volátil: 0,21 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	7
Aroma floral	7
Aroma frutado	9
Aroma cítrico	5
Aroma tropical	4
Aroma Piranzina	11

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.

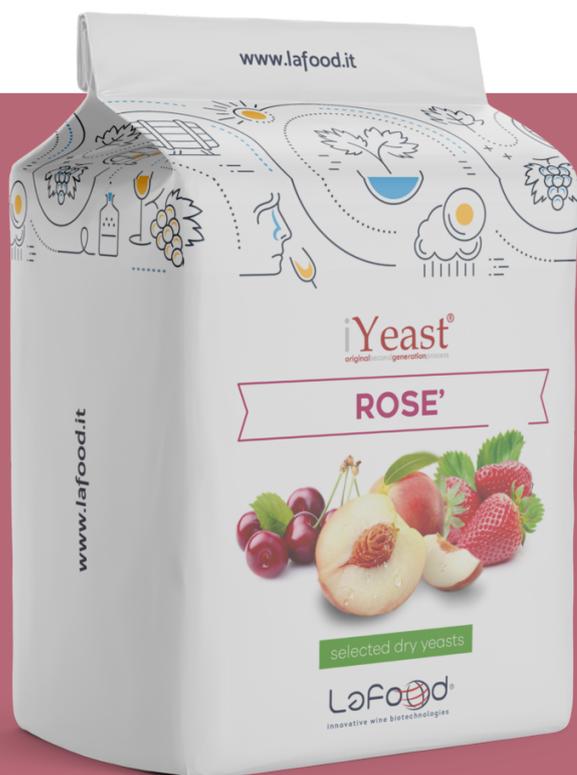
- Vinificação em vinho rosé : 20-30 g / hl

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

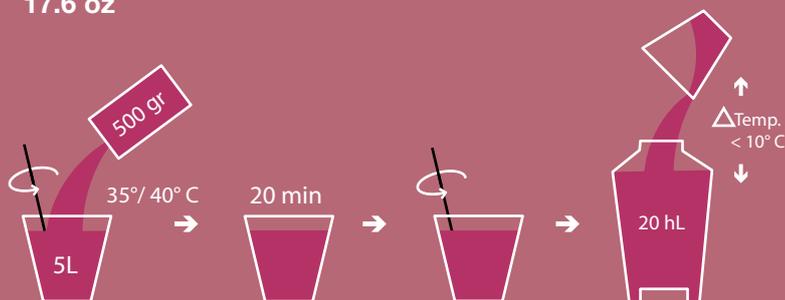
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.