

O Lafood Group, do setor de Pesquisa e Desenvolvimento, em colaboração com o Departamento de Agroalimentos Ambientais e Ciências Animais da Universidade de Udine, apoiado pelo especialista Oenologistas da Rewine Consulting, conduziu um experiência especial, com o objetivo de selecionar as linhagens melhores e com melhor desempenho de leveduras iYeast® particularmente indicadas para a fermentação de variedades específicas de vinhos brancos.

Foi dada especial atenção às uvas Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay, bem como à elaboração de vinhos "espumantes". Após os testes realizados, e em virtude dos resultados obtidos, foi possível selecionar e produzir uma "mistura" especial de leveduras iYeast® "processo original de segunda geração" SIMPHONY® APPLE (levedura seca de mistura fina).

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa selecionada: Saccharomyces Cerevisiae OGM FREE.

Mistura de leveduras iYeast® selecionadas em colaboração com a Universidade de Udine e os enólogos de Rewine Consultoria. Alto desempenho na fermentação de variedades específicas de vinhos brancos, em particular Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Gewurztraminer e Riesling, além de ser eficaz na produção de vinhos "espumantes". Sua excelente expressão aromática expressa "novas" notas aromáticas, com um perfil internacional e "cativante".

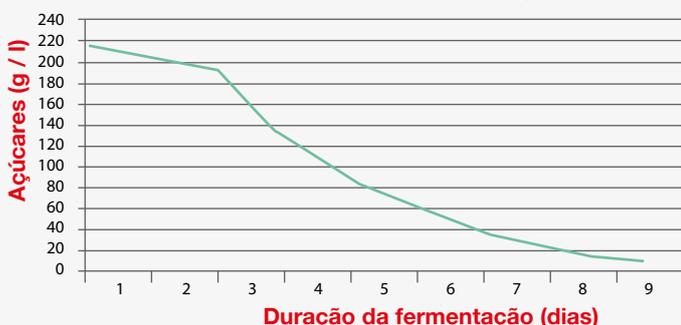
Digna de atenção é a nota aromática moderna, que lembra maçã verde e pêra. Excelentes resultados foram obtido por referência de Prosecco, Moscato e vinhos espumantes.

O Symphony®Apple possui alta resistência à fermentação e resistência ao álcool; também garante baixa produção de acidez volátil, produção mínima de sulfitos e acetaldeído.

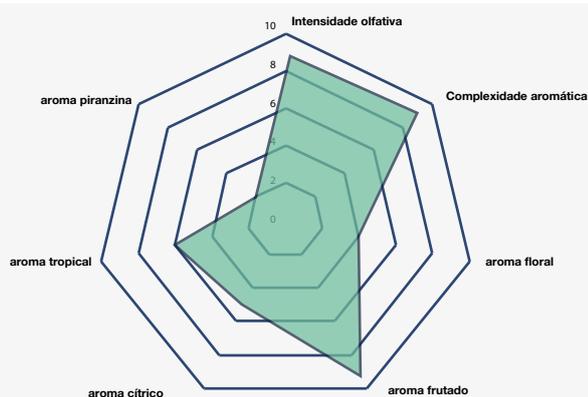
DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Alto vigor de fermentação
- Fase de latência reduzida
- Alta resistência ao álcool
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Fermenta regularmente, mesmo a baixas temperaturas
- Baixa produção de acidez volátil
- Produção mínima de sulfitos (SO₂)
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico
- Quase nenhuma produção de espuma em temperaturas médias-baixas
- Fermentações e referências rápidas com diferentes faixas de pH
- Alta resistência a fatores inibitórios

Curva de fermentação



Tipo de vinho: Vinho Pardo
 Cepas: Sauvignon
 T. Ferm: 16°C
 Álcool gerado: 11,8 % vol.
 Acidez volátil: 0,18 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	9
Aroma floral	4
Aroma frutado	9
Aroma cítrico	5
Aroma tropical	6
Aroma Piranzina	2

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.

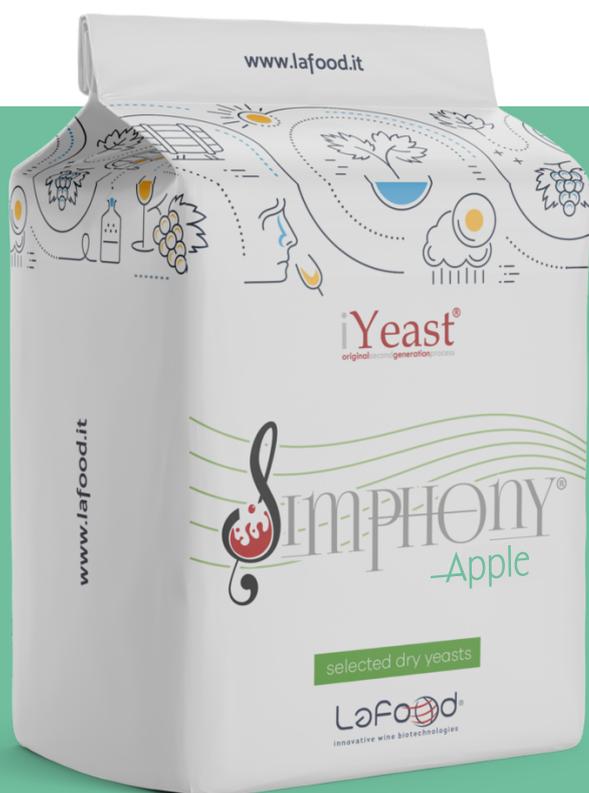
- Vinificação vinho Branco: 20-30 g / hl

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

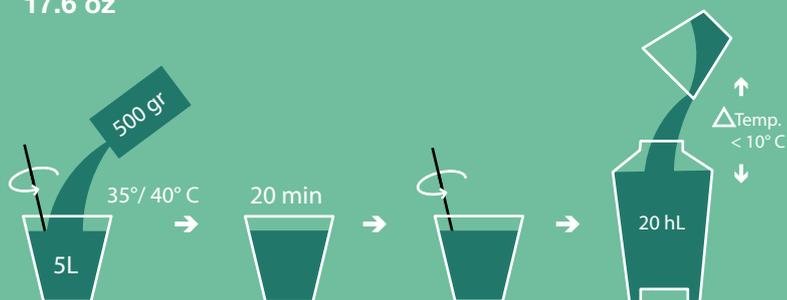
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.