

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 ensaio 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® BOLLICINE (levedura seca de mistura fina).

DESCRIZIONE

Lievito secco attivo selezionato: *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*. OGM FREE.

Blend di lieviti iYeast® selezionato dall'Università degli Studi di Udine e dagli Enologi della Rewine Consulting per l'eccellente capacità fermentativa. Consigliato per vini spumanti. Ottimi risultati sono stati ottenuti, su varietà con aroma primario come Moscato, Viogner, Chardonnay e Pinot Grigio. Questo ceppo ha bassa produzione di esteri volatili ed esalta aromi di tipo terpenico "varietale", pertanto può essere adoperato nella elaborazione di tutte le tipologie di vini. Esalta leggere ed eleganti note agrumate e di frutta fresca.

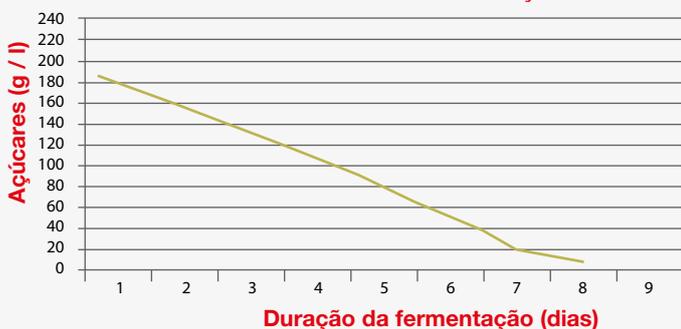
Fortemente consigliato per gli arresti di fermentazione.

Simphony® Bollicine garantisce bassa produzione di acidità volatile, minima produzione di solfiti, acetaldeide.

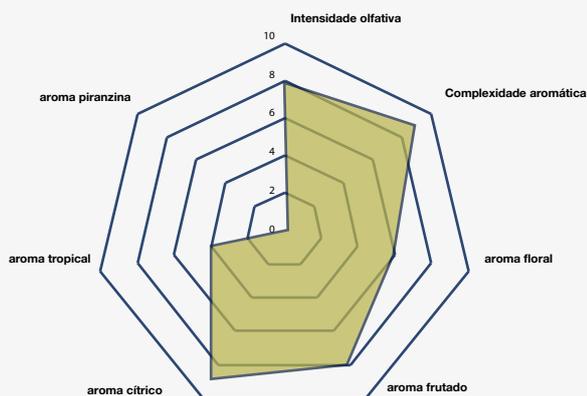
DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Alto vigor de fermentação
- Fase de latência reduzida
- Alta resistência ao álcool (até 21,3% Vol)
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Fermentos em condições difíceis, mesmo a baixas temperaturas (até 8 ° C).
- 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 aos fatores inibidores da fermentação
- Baixa produção de álcoois amílicos

Curva de fermentação



Tipo de vinho: Vinho Pardo
 Cepas: Pinot Grigio
 T. Ferm: 13°C
 Álcool gerado: 11,5 % vol.
 Acidez volátil: 0,19 g/l



Intensidade olfativa	8
Complexidade aromática	9
Aroma floral	6
Aroma frutado	8
Aroma cítrico	9
Aroma tropical	4
Aroma Pirazina	0

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.

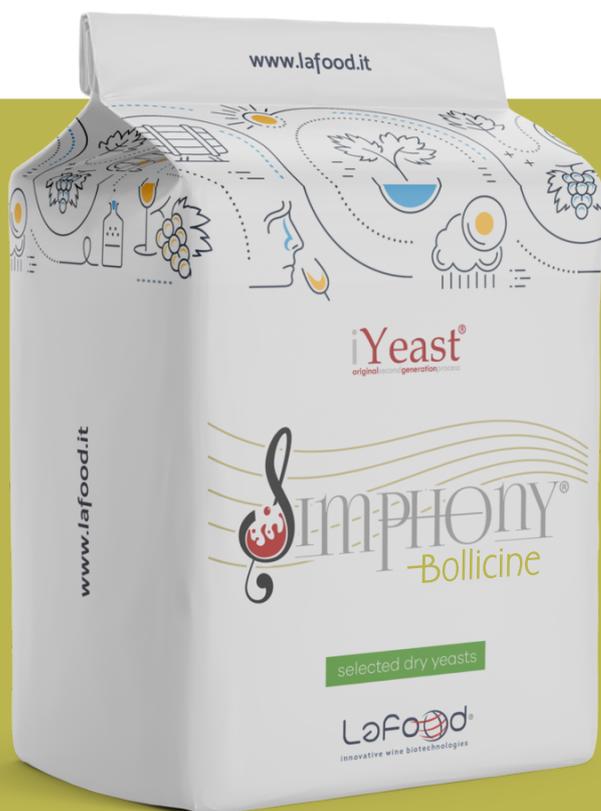
- Vinificação vinho Branco: 20-30 g / hl

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

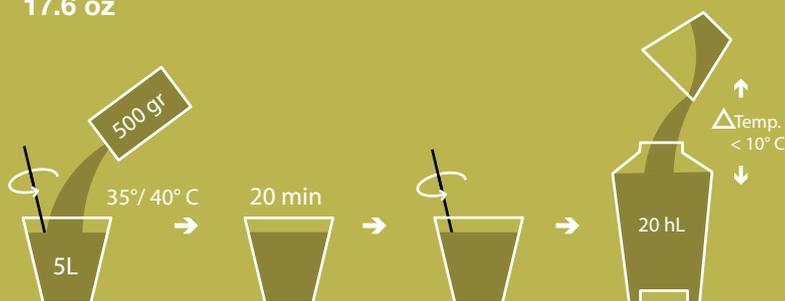
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.