



## DESCRIÇÃO

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

Levedura selecionada na região de Champagne.

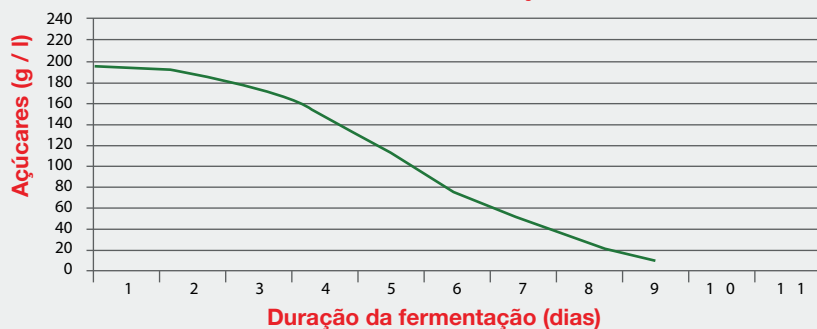
Excelente para bases espumantes e referências de vinhos feitos com o método Clássico e Charmat. Excelente a capacidade de fermentação permite usar em qualquer condição de fermentação. O iYeast<sup>®</sup> Spark : realça aromas do tipo terpenico, dá frescura e uma leve nota cítrica. Excelentes resultados nas variedades Chardonnay e Pinot Grigio.

Frutuosofilo, ideal para paragens de fermentação.

## DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Força de fermentação muito alta
- Bom rendimento de álcool (16 °)
- Alta resistência ao álcool (até 21,3% Vol)
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Fermentação a baixas temperaturas (até 8 ° C)
- Baixa produção de acidez volátil
- Produção mínima de sulfitos (SO<sub>2</sub>)
- Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico
- Quase nenhuma produção de espuma a 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: Bases espumantes  
Cepa: Chardonnay  
T. Ferm: 15°C  
Álcool gerado : 9,4 % vol.  
Acidez volátil : 0,18 g/l



Intensidade olfativa	9
Complexidade aromática	9
Aroma floral	4
Aroma frutado	10
Aroma cítrico	4
Aroma tropical	4
Aroma Pirazina	1



## DOSES E MODO DE USO

Levedura seca ativa selecionada: *Saccharomyces cerevisiae* var. bayanus. Não OGM. Levedura selecionado na região de Champagne. Excelente para bases espumantes e referências de vinhos feitos com o método Clássico e Charmat.

"1° da classe" em referências e segunda fermentação; Fructosophilo ideal para paragens de fermentação, dada sua alta capacidade reprodutiva em condições extremas.

Excelentes resultados nas variedades Chardonnay e Pinot Grigio. Dá elegância e complexidade aromática.

## ANÁLISE TÍPICA

As doses recomendadas podem variar dependendo do método de utilização, do estado de saúde das uvas e perfil do enólogo.

- Vinificação branca, vermelha e rosé: 20-30 g / hl;
- Segunda fermentação: 10 g / hl;
- Re-fermentação: 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

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

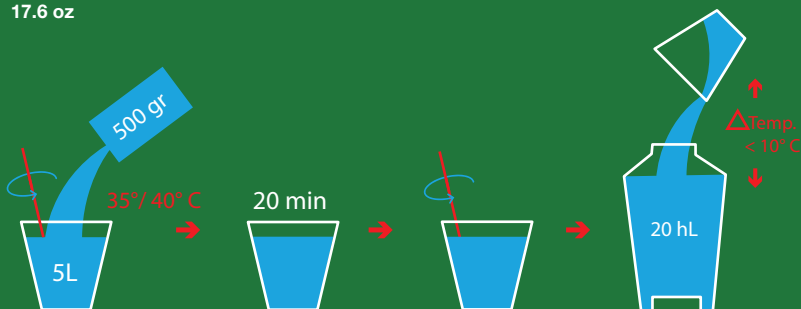
Pacotes em vácuo de 0,500 kg em caixas de 10 kg.

Armazenar em local fresco e seco.

Produto compatível com CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL.



500 g. NET  
17.6 oz



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.