



O setor de Pesquisa e Desenvolvimento do Grupo Lafood, em colaboração com o Departamento de Ciências Agro-Alimentares Ambientais e Animais da Universidade de Udine, apoiados por especialistas em vinho da Rewine Consulting, foi conduzido uma experiência especial, com o objetivo de selecionar as linhagens com melhor e melhor desempenho de leveduras iYeast® particularmente adequado para a fermentação de todos os tipos de vinhos tintos. Após os testes realizados, e em virtude dos resultados obtidos, foi possível selecionar e produzir um teste especial.

"Mistura" de leveduras iYeast® "processo original de segunda geração" Levedura seca TORO NERO Fine Blend

## DESCRIÇÃO

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

Mistura de leveduras iYeast® selecionadas em colaboração com a Universidade de Udine e os enólogos de Rewine Consultoria. Por sua alta resistência à fermentação, alta resistência ao álcool > 20 °, excepcional resistência a baixas e altas temperaturas (variação entre 8 ° C e 38 ° C), seu característico caráter aromático "varietal", recomendamos o uso em vinhos tintos jovens e frutados, bem como em vinhos tintos importantes, também destinados ao envelhecimento.

Uma característica fundamental do iYeast®Toro Nero é a capacidade de fermentar frutose, o que permite.

Um bom desempenho em vinhos tintos com alto teor alcoólico. Excelente para reiniciar a fermentação em condições particularmente difíceis.

## DESEMPENHO ENOLÓGICO

levedura frutofílica

Alto vigor de fermentação

Fase de latência reduzida

Alta resistência ao álcool (até 20% vol)

Fator Killer com prevalência na microflora nativa

Fermenta regularmente, mesmo em baixas temperaturas (até 8 ° C)

Baixa produção de acidez volátil

Produção mínima de sulfitos (SO<sub>2</sub>)

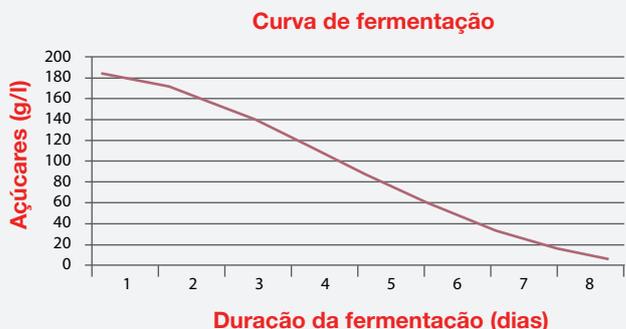
Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico

Quase nenhuma produção de espuma em temperaturas médias-baixas

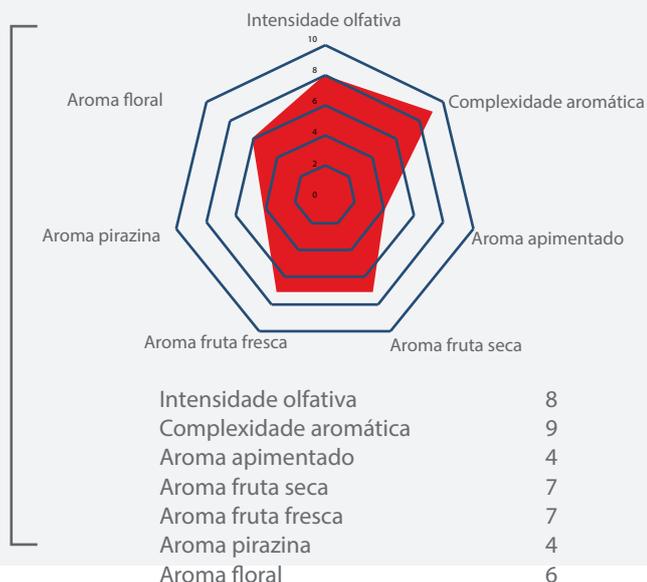
Fermentações e referências rápidas com diferentes faixas de pH

Alta resistência aos fatores inibidores da fermentação

Baixa produção de álcoois amílicos



Tipo de vinho: VERMELHO PARDO  
Cepas : Pinot Noir  
T. Ferm: 16°C  
Álcool gerado : 11,5 % vol.  
Acidez volátil : 0,18 g/l





## 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

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

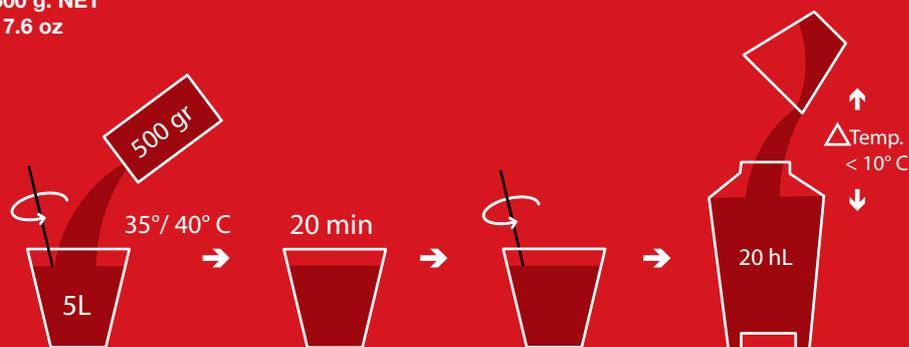
Pacotes em vácuo de 0,500 kg em caixas de 10 kg.

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.