

TROPICAL WHITE

DESCRIÇÃO

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

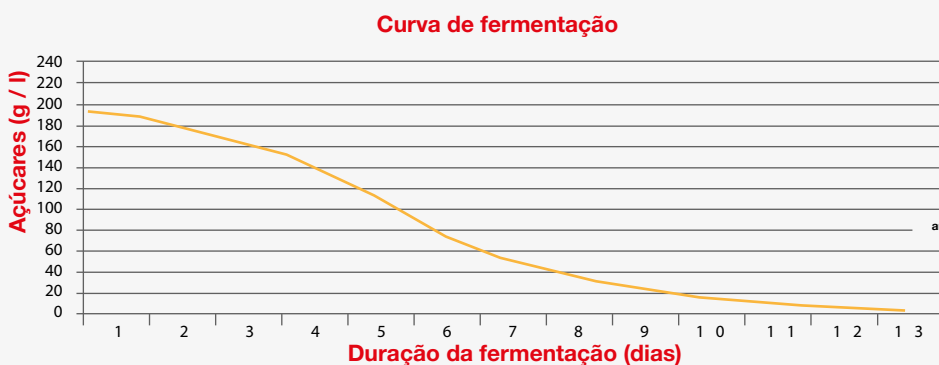
Levedura "híbrida", particularmente adequada para o desenvolvimento de vinhos brancos e rosados modernos e cativantes.

O setor de P&D da Lafood selecionou esta levedura após estudos específicos realizados sobre a hibridação de leveduras, em colaboração com vários institutos europeus de pesquisa. Sua forte e moderna expressão aromática "novo estilo" torna uma levedura insubstituível na produção de vinhos brancos de estilo internacional, caracterizada por uma estrutura importante, muito encorpado e equilibrado. Excelente produção aromática, é caracterizada pelo alto desenvolvimento de ésteres de acetato tendendo a tropical, como aromas de abacaxi, mamão, lichia e limão.

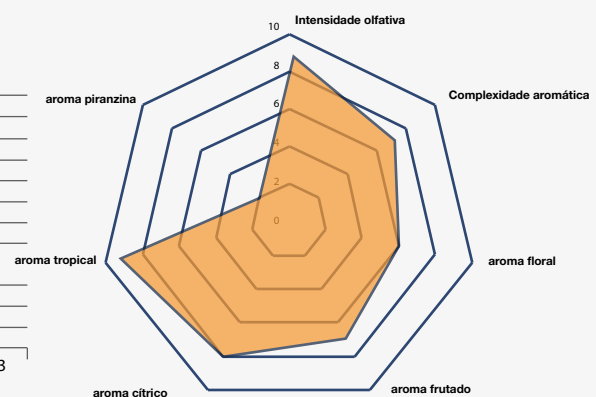
Excelentes resultados em Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Moscato e Fiano e no referenciamento de Prosecco e Moscato. Levedura muito vigorosa (faixa T ° 10-15 ° C).

DESEMPENHO ENOLÓGICO

- Excelente vigor fermentativo
- Alta resistência ao álcool (até 19% vol)
- Fator Killer com prevalência na microflora nativa
- Fermenta regularmente mesmo em baixas temperaturas (10 ° C) Faixa sugerida 10 ° -15 ° 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 seguras e eficientes
- Alta resistência a fatores inibitórios
- Baixa produção de álcoois amilícos



Tipo de vinho: Vinho Pardo
Cepas: Chardonnay
T. Ferm: 15°C
Álcool gerado: 11,8 % vol.
Acidez volátil: 0,19 g/l



| | |
|------------------------|---|
| Intensidade olfativa | 9 |
| Complexidade aromática | 7 |
| Aroma floral | 6 |
| Aroma frutado | 7 |
| Aroma cítrico | 8 |
| Aroma tropical | 9 |
| Aroma Pirazina | 2 |

TROPICAL WHITE

iYeast[®]
originalsecondgenerationprocess

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.

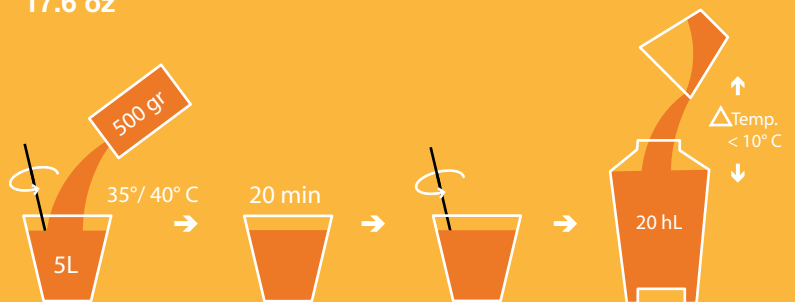
Agite 2-3 vezes, homogeneizando bem a massa por 15 minutos, adicione ACTIVE POWER em doses de 20-30 g / hl para obter uma multiplicação celular perfeita com excelentes resultados de vinificação.

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.

LaFood[®]
innovative wine biotechnologies

Via della Meccanica, n°15
Zona Industriale - 72015 Fasano (BR)
m: commerciale@lafood.it
T: +39 080.4391346



www.lafood.it