

 Para vinhos tintos e brancos de mesa



INGREDIENTES

Levedura *Saccharomyces cerevisiae*, emulsificante: E491 (monoestearato de sorbitano)

ORIGEM

A levedura *Cerevisiae* foi criada a partir de uma seleção interna da Lesaffre International R&D.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Produção de espuma: média
- Tempo de latência (arranque): curto.
- Cinética fermentativa: regular.
- Rendimento: 17 a 17,5 gramas açúcar / grau de álcool.
- Produção de acidez volátil: < 0,3 g/l.
- Tolerância ao álcool: 15 % vol.
- Levedura aromaticamente neutra.

SUGESTÕES DE USO

Cepa básica, aromaticamente neutra, recomendada para a elaboração de todo tipo de vinhos básicos ou de mesa, onde não é buscado um efeito particular das leveduras. Também é recomendada para vinhos a serem destilados.

USO

Esta cepa deve ser reidratada em 10 vezes seu peso em água ou uma mescla contendo 1/3 de mosto não sulfitado e 2/3 de água.

A reidratação deve ser realizada a uma temperatura de 38 – 40°C, com agitação suave durante 20 minutos. Em seguida, deve-se adicionar 3 volumes de mosto de forma muito lenta para adaptar as leveduras ao seu meio de fermentação (diferença de temperatura, pressão osmótica, SO₂) e esperar 10 minutos. Esta mescla pode ser logo adicionada ao tanque de fermentação, seguido de uma agitação para misturá-la uniformemente. A diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto no tanque de fermentação não deve exceder os 10°C, sendo 5°C o ideal.

DOSAGEM

Vinhos tintos, brancos e rosados: 20-30 g/hl.

EMPAOTAMENTO

Caixas de 20 saches de 500 g cada, embalados à vácuo em embalagens trilaminadas (10 kg)

Caixa de 1 unidade x 10 kg, embaladas à vácuo em embalagem trilaminada

GARANTIA

O alto teor de matéria seca das nossas leveduras garante um armazenamento ideal na embalagem original a uma temperatura não superior a 20 °C (por 3 anos) e 10 °C para armazenamento prolongado (4 anos).

Depois de abertas as saquetas, a levedura deve ser utilizada no prazo de 4 semanas, desde que guardadas sob refrigeração (4°C) com o mínimo de ar possível.

A Fermentis® garante que o produto está em conformidade com o Código Enológico Internacional até a sua data de validade nas condições de armazenamento mencionadas acima.

Cada levedura Fermentis® é desenvolvida sob um esquema de produção específico e se beneficia do conhecimento e da experiência do grupo Lesaffre, líder mundial na fabricação de leveduras. Isso garante a mais alta pureza microbiológica e a máxima atividade de fermentação.

The obvious choice for beverage fermentation    