

LEVEDURAS



# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## COMPOSIÇÃO



Levedura selecionada para uso enológico com elevada percentagem de células ativas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto), estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Lodder de 1970.

## CARACTERÍSTICAS



CLASSIC AROM é uma estirpe "aromática" de *Saccharomyces cerevisiae*, seleccionada pela sua elevada actividade metabólica na produção de ésteres e outros componentes secundários da fermentação. A elevada actividade glicosidásica permite realçar a componente olfactiva terpénica de acetato de isoamilo (banana) superior à média. O perfil aromático obtido é delicado, fino e adequado à valorização do produto neutro, exaltando o impacto olfactivo inicial. A boa resistência ao álcool, anidrido sulfuroso e às baixas temperaturas de fermentação permite obter fermentações regulares, constantes e completas.

## APLICAÇÕES



CLASSIC AROM encontra aplicação, quando se deseja exaltar a tipicidade e características aromáticas dos vinhos provenientes de castas aromaticamente neutras, e é aconselhada para a fermentação de vinhos brancos e rosados.

É também indicada para a produção de particulares vinhos tintos aromáticos, tintos jovens e beaujolais. Resultados organoléptico de particular interesse aromático, foram obtidos na "tomada de espuma" na elaboração de vinhos frisantes.

O uso de CLASSIC AROM deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

LEVEDURAS



# CLASSIC AROM

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Colocar a quantidade necessária de levedura em 10 partes de água morna (40°C) contendo 1-2% de açúcar; Deixar repousar meia hora; agitar e adicionar gradualmente ao mosto sulfitado para não provocar bruscas diminuições de temperatura. Para facilitar a multiplicação da levedura o substrato deve sempre conter mais de 2% de açúcar e deve ser cuidadosamente arejado; nesta fase é aconselhado a utilização de ativantes de fermentação complexos como o V STARTER PREMIUM®. A levedura reidratada e em fase de fermentação ativa, pode ser adicionada à massa a fermentar. É aconselhado adicionar gradualmente o mosto a fermentar à levedura reativada, que já se encontra no fundo da cuba de fermentação.

## DOSES



20-30 g/hL na fermentação de mosto para vinhos brancos e rosados.

## EMBALAGEM



O produto é embalado sob vácuo, em sacos de 500 gr e 15 kg.

## CONSERVAÇÃO



O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; nestas condições mantém a sua atividade até à data de validade indicada na embalagem. A embalagem aberta deve ser cuidadosamente fechada e utilizada o mais rapidamente possível.

## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS



De acordo com as Normas em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.