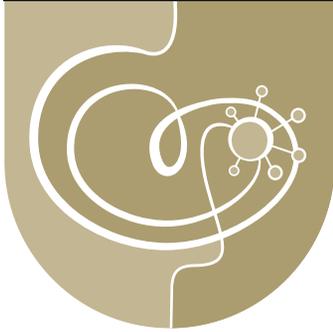


LEVEDURAS



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS

COMPOSIÇÃO



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

CARACTERÍSTICAS



CLASSIC BAYANUS é uma estirpe de *Saccharomyces bayanus* particularmente resistente ao álcool, anidrido sulfuroso, pH e baixas temperaturas. Nas refermentações, para a elaboração de vinhos frisantes e espumantes, a CLASSIC BAYANUS, confere ao produto frescura e elegância.

APLICAÇÕES



Pelas suas características a CLASSIC BAYANUS é aconselhada na "prise de mousse" ou "tomada de espuma", para a elaboração de vinhos espumantes e frisantes; também é particularmente aconselhada para mostos que tenham sofrido paragem de fermentação.

Na tomada de espuma, a CLASSIC BAYANUS, permite uma regular e constante degradação do açúcar.

Contactos prolongados da levedura com o produto fermentado, conferem agradáveis aromas a "crosta de pão", sem que o carácter da levedura seja dominante, com uma tendência limitada a reduções.

Pode ser também utilizada na fermentação primária de vinhos brancos, rosados e tintos.

CLASSIC BAYANUS tem também uma aplicação interessante na vinificação de vinhos com elevada graduação alcoólica.

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

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com



CLASSIC BAYANUS

SACCHAROMYCES BAYANUS



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 aconselhando adicionar gradualmente o mosto a fermentar à levedura reativada, que já se encontra no fundo da cuba de fermentação.



DOSES

20-30 g/hL para refermentações.
30 g/hL para vinhos "colheita tardia" e com elevadas graduações alcoólicas com processos de fermentação sequencial.
50-100 g/hL para paragens de fermentação.



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.