



# CLASSIC RED

*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 RED é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* selecionada pela sua resistência a condições adversas. É caracterizada sobre tudo pela sua elevada energia fermentativa e uma ótima resistência ao anidrido sulfuroso. CLASSIC RED não modifica as características aromáticas do mosto de origem.

## APLICAÇÕES



CLASSIC RED é indicada para fermentações de vinhos tintos e rosados. Pelas suas características, é particularmente indicada para a fermentação de mostos tintos nos quais não se consegue controlar a temperatura. Nestas condições, o uso de CLASSIC RED, assegura um melhor sucesso da levedura selecionada, porque os tempos de trabalho são mais breves, não permitindo desta forma, a proliferação da flora indígena.

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

LEVEDURAS



# CLASSIC RED

*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



10-30 g/hL na fermentação de mosto para vinhos tintos 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.

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