



iFRUIT RED

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSIÇÃO



Levedura selecionada para uso enológico com elevada percentagem de células ativas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto), selecionada pelo Veneto Agricultura na zona de produção do vinho Valpolicella - Itália; estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Lodder de 1970.

CARACTERÍSTICAS



A estirpe iFRUIT RED foi selecionada no âmbito de um programa de investigação, iniciado em 1998, que levou ao isolamento e caracterização de cerca de 908 estirpes derivadas de uvas e mostos da zona DOC de produção de vinho Valpolicella. A escolha da estirpe é o resultado de um processo de caracterização baseado inicialmente em testes laboratoriais, e posteriormente em testes de vinificação experimentais efetuados durante as vindimas de 1999, 2000 e 2001, num Centro Experimental de Vitivinicultura da província de Verona. A componente olfativa dos vinhos obtidos com a estirpe iFRUIT RED, é essencialmente caracterizada por aromas frutados (cereja, ginja...) intensos e persistentes. Por isso é particularmente aconselhada para a produção de vinhos jovens nos quais se pretende exaltar em particular um aroma exuberante e perfumes frescos.

Monitorizações efetuadas com técnicas moleculares nas várias fases de fermentação, evidenciaram sempre uma elevada capacidade da estirpe em colonizar rapidamente os mostos inoculados e manter a dominância até ao final da fermentação.

APLICAÇÕES



iFRUIT RED é uma estirpe particularmente aconselhada para a produção de vinhos tintos caracterizados por aromas frutados (cereja, ginja...) intensos e persistentes. Pelas suas características, é claramente apta para a produção de vinhos rosados.

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



iFRUIT 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 para não provocar bruscas diminuições de temperatura.

Para facilitar a multiplicação da levedura o substrato não deve conter mais de 2% de açúcar e deve ser cuidadosamente arejado; nesta fase aconselha-se o uso de ativantes de fermentação complexos como V STARTER FRUIT.

A levedura reidratada e na fase de fermentação ativa, pode ser adicionada à massa a fermentar.

Para informações mais detalhadas sobre a adição das substâncias nutrientes e sobre a otimização do uso das leveduras, consultar o nosso serviço técnico e os procedimentos oficiais.



DOSES

30 gr/hL na fermentação para vinhos tintos e rosados



EMBALAGEM

O produto é embalado sob vácuo, saturado com gás inerte, em sacos de 500 gr e 10 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.