



PREMIUM® 3MH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSIÇÃO

Levedura selecionada para uso enológico com elevada percentagem de células ativas (mínimo 10 mil milhões por grama de produto); estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Looder de 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® 3MH é a estirpe ideal para a produção de vinhos brancos complexos, vinhos de natureza tiólica, dotados de exuberância aromática e frescura.

É uma estirpe selecionada pela sua capacidade de expressar as notas tiólicas na sua totalidade, já que apresenta uma característica única de evidenciar muitas potencialidades metabólicas para a sua revelação, a partir de percursos e respetiva conversão em moléculas muito finas e elegantes, a nível olfativo.

Demonstra uma boa capacidade fermentativa, tolerando teores alcoólicos elevados e baixas temperaturas de fermentação (15°C).

Na presença de mostos bem nutridos, pode proporcionar uma série de aromas fermentativos muito frescos, os quais vão enriquecer e não encobrir a complexidade aromática varietal.



APLICAÇÕES

PREMIUM® 3MH é particularmente adequada para a produção de vinhos com perfil complexo e elegante, dotados de uma boa fragância e frescura gustativa.

É ideal para a expressão das características olfativas varietais da casta de origem, valorizando o potencial das castas, tais como, Sauvignon Blanc, Muller Thurgau, Chenin Blanc, Gewurztraminer, Verdelho, Colombard, Riesling, etc.

O uso de PREMIUM® 3MH deve respeitar as normas nacionais e legais em vigor.



PREMIUM® 3MH

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 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 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® AROM / TF.

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

20 g/hL na fermentação de mosto para vinhos brancos.



EMBALAGEM

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



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 a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.