



# PREMIUM® BLOSSOM

*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® BLOSSOM é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* indicada para a produção de vinhos brancos equilibrados, elegantes e com delicadas notas florais. A seleção evidenciou, um bom vigor fermentativo e refermentativo, com uma baixa produção de espuma e uma ótima resistência as baixas temperaturas de fermentação (13-14°C).



## APLICAÇÕES

Pelas suas características, a PREMIUM® BLOSSOM é especialmente recomendada para a fermentações de brancos e rosados, onde se deseja exaltar as características varietais da casta, realçando os aromas típicos da mesma. Em mostos ricos em componentes aminoacídicas, ajuda a exaltar agradáveis notas frutadas e equilibradas.

O uso de PREMIUM® BLOSSOM deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



# PREMIUM® BLOSSOM

*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.

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 e rosados.



## 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.