



PREMIUM® CHARDONNAY

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® CHARDONNAY é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* indicada para a produção de vinhos brancos de classe.

A selecção evidenciou, um elevado vigor fermentativo e refermentativo, e a capacidade, em presença de uma adequada componente aminoacídica, de produzir β -feniletanol.

Além disso, a levedura tem uma excelente resistência ao álcool, baixas temperaturas, anidrido sulfuroso e apta para mostos com concentrações de cobre de 30 ppm.



APLICAÇÕES

Pelas suas características, a PREMIUM® CHARDONNAY é especialmente recomendada para a fermentações de casta Chardonnay e em todos os casos, em que se deseja exaltar as características varietais da casta, realçando os aromas típicos da mesma.

Os testes realizados pelo Instituto de San Michele all'Adige demonstraram que os vinhos produzidos com PREMIUM® CHARDONNAY, em prova, são preferidos pela intensidade, persistência e harmonia.

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



PREMIUM® CHARDONNAY

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 Activ Premium® ou V Starter 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

20-30 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.