



PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS



COMPOSIÇÃO

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



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® FRUCTO é uma estirpe de *Saccharomyces bayanus*, particularmente resistente ao álcool, anidrido sulfuroso e às diversas condições de pH e temperatura; no entanto, a característica de maior interesse, é a sua capacidade de assimilação da frutose, que é substancialmente maior que as estirpes de leveduras presentes no mercado.

É bem conhecido, que nas paragens de fermentação a hexose residual é a frutose, o que por norma, torna a assimilação deste açúcar mais difícil pela levedura.

A fisiologia muito particular desta estirpe, foi objeto de uma ampla investigação pela Enologica Vason, em colaboração com o Ensam de Montpellier.



APLICAÇÕES

Dadas as suas características, a PREMIUM® FRUCTO é aconselhada para mostos-vinhos que tenham sofrido uma paragem de fermentação ou no caso de fermentações estagnadas.

Aconselha-se a sua utilização como prevenção das paragens de fermentação, no caso da elaboração de vinhos com elevado teor alcoólico. Neste caso, a utilização da PREMIUM® FRUCTO como segunda levedura, em fermentações sequenciais, permite obter-se resultados qualitativos excelentes, mesmo em condições difíceis..

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



PREMIUM® FRUCTO

SACCHAROMYCES BAYANUS



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 SMARTVIN® ACTIV.

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

50-100 g/hL em paragens de fermentação,
20-30 g/hL para vinhos de colheita tardia e graduações alcoólicas elevadas.



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.