



# PREMIUM® ROUGE

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## COMPOSIÇÃO

Levedura para uso enológico com elevada percentagem de células activas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto); proveniente de nobres vinhas da região de Bordéus; estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Looder de 1970.



## CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® ROUGE apresenta uma cinética de fermentação muito rápida nas primeiras 24-36 horas, para garantir um andamento constante e regular.

A ampla gama de temperatura, permite levar a cabo a fermentação, assegurando bons resultados, mesmo sem controlo de temperatura.

A escassa produção de compostos sulfurados, evita a formação de fenómenos de redução, que podem interferir na expressão dos aromas varietais.

Apresenta, também, uma baixa produção de espuma e uma boa resistência ao álcool. Pelas suas características a PREMIUM® ROUGE reduz os riscos de paragem de fermentação.

Tolerância ao álcool: > 17 %

Range ótimo de temperatura: 11°C - 30°C.



## APLICAÇÕES

PREMIUM® ROUGE é uma estirpe particularmente aconselhada para a produção de vinhos tintos encorpados, estruturados e destinados a longos estágios (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot).

A elevada produção de glicerol e a acção demalicante, permite otimizar a qualidade do vinho. A excelente cinética fermentativa, influencia, de forma muito interessante, a extracção dos componentes responsáveis pela cor, permitindo obter vinhos com maior índice de polifenóis e intensidade corante. PREMIUM® ROUGE tem uma capacidade de absorção muito limitada das substâncias corantes sobre a parede celular, permitindo prolongar o estágio sobre borras finas.

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



# PREMIUM® ROUGE

*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 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

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



## 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.