



PREMIUM® SUPERTUSCAN

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSIÇÃO

Levedura selecionada para uso enológico com elevada percentagem de células ativas (mínimo 10 mil milhões por grama de produto), proveniente dos prestigiados vinhedos das colinas de Siena na Região da Toscana; estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Looder de 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® SUPERTUSCAN é uma levedura aconselhada para a produção de vinhos tintos encorpados e destinados ao afinamento em barricas. É capaz de assegurar fermentações limpas e elegantes, mesmo com graduações elevadas.

Na inoculação manifesta uma cinética de fermentação rápida, interessante na fermentação de vinhos tintos para inibir a flora indígena num curto espaço de tempo. De seguida a fermentação decorre de forma constante e regular com uma produção muito limitada de espuma.

A escassa produção de compostos sulfurados evita o aparecimento de fenómenos de redução que podem interferir na expressão dos aromas varietais e limpeza fermentativas.

PREMIUM® SUPERTUSCAN é uma boa produtora de glicerol, revela pouca capacidade em absorver as substâncias corantes na superfície celular; por este motivo permite um maior prolongamento sobre borras finas.



APLICAÇÕES

PREMIUM® SUPERTUSCAN é uma estirpe aconselhada para a produção de excelentes vinhos tintos encorpados, destinados a realizar a fermentação maloláctica e a valorizarem-se ao longo do afinamento.

Pelas características já descritas, esta levedura é indicada para a fermentação de mostos destinados a produzir vinhos de estrutura notavelmente harmoniosa e com grau alcoólico.

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



PREMIUM® SUPERTUSCAN

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

30 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.