



PREMIUM® TIOL

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 Loofer de 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® TIOL é o resultado de uma pesquisa com o objetivo de encontrar uma levedura capaz de realçar os compostos varietais e especialmente frutados e florais em vinho branco. É uma levedura para fermentações de vinhos *Premium* de elevada qualidade, dando redondeza e elegância.

Pela sua capacidade de expressar os compostos (3MH e 3MHA) que estão presentes no mosto como precursores inodoros, é a escolha certa para uma expressão completa do bouquet.

PREMIUM® TIOL é capaz de prevalecer sobre a microflora indígena rapidamente, garantindo fermentações limpas e seguras, com baixa produção de acidez volátil.



APLICAÇÕES

PREMIUM® TIOL é particularmente adequada para vinhos brancos e rosados elegantes. No entanto, pela sua capacidade de realizar uma fermentação limpa, com notas frutadas e florais, torna-a a estirpe certa para aperfeiçoar o buquê de diferentes castas.

Estágio "*sur lies*" é aconselhável para esta estirpe, de modo a obter vinhos redondos e sedosos.

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



PREMIUM® TIOL

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 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 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.